

# FOOD

*and*

9 TL / KKTC 11 TL

# TRAVEL

KUZEYDE BİR  
YER  
İZLANDA

KÂH DİNGİN KÂH CANLI  
VAN

HAYALLERİN  
ÖTESİNDE  
KARAYİPLER

ERKEN  
REZERVASYON  
HAKKINDA  
HER ŞEY

GORDON  
RAMSAY'IN  
MUTFAK  
KANUNLARI





# STARBUCKS ile Üç Vakte Kadar Yolunuz Var

Starbucks, insanları birbirine, her yemeği tatlıya bağlayan; özlediklerinizle sizi buluşturup şahane sohbetlerin bahanesi olan Türk Kahvesi'ni, Türk Kahvesi Kültürü ve Araştırmaları Derneği'nin onayladığı Veranda kahve çekirdekleriyle hazırlayarak sizi benzersiz bir lezzet yolculuğuna çıkarıyor.

## 40 YIL hatırı kalacak Türk Kahvesi...

Starbucks, sanılanın aksine bir kahve çeşidi değil bir demleme yöntemi olup, uygun profilde kavrulan ve öğütülen farklı çekirdeklerle farklı lezzetlerde hazırlanabilen Türk Kahvesi'nin standartlarını yeniden keşfediyor. Türkiye'ye geldiği ilk günden itibaren Türk Kahvesi'ni misafirleriyle buluşturan Starbucks, Latin Amerika kökenli harmanı Veranda kahve çekirdekleriyle kahve severlerin damağında yumuşak kakao ve hafif fındık aromalı bir tat bırakıyor.

## Neyse halin Çıksın falın!

Ünlü endüstriyel tasarımcı Gamze Güven'in Türk Kahvesi Kültürü ve Araştırmaları Derneği'nin belirlediği standartlara uygun olarak tasarladığı kahve fincanları, kahve keyfinizi artırırken tabağınızda sizi kahvenin vazgeçilmezi fal bekliyor. Size sadece yanında lokumu, kahve ritüeline uygun sunumuyla gelen kahvenizin tadını çıkarmak kalıyor.



## Biliyor muydunuz?

Bu topraklarda 600 yıldır Türk Kahvesi içiliyor.

Telvesiyle ikram edilen tek kahve, Türk Kahvesi.

Avrupa, kahve ile Türkler sayesinde tanıştı.

Türk Kahvesi ve geleneği, UNESCO İnsanlığın Somut Olmayan Kültürel Mirası Temsili Listesi'ne kabul edildi.



# Editör mektubu

## Sahibi

MC Basım Yayın Reklam Hizmetleri  
Tic. Ltd. Şti. adına;

**Genel Müdür** Cenk Doğusal - cand@mcyayincilik.com

## Yayın Koordinatörü

Mehmet Tel - mehmet.tel@foodandtravel.com.tr

## Genel Yayın Yönetmeni

Ebru Erke - ebru.erke@foodandtravel.com.tr

## Yazı İşleri Müdürü

Zeynep Yosun Akverdi - yosun.akverdi@foodandtravel.com.tr

## Görsel Yönetmen

Çetin Akdeniz - cetin.akdeniz@mcyayincilik.com

## Gezi Editörü

Tümay Yazıcı - tumay.yazici@foodandtravel.com.tr

## Yemek Editörü

Gaye Şahin - gaye.sahin@foodandtravel.com.tr

## Danışma Kurulu

Adnan Şahin, Ayfer Yavi, Başaran Ulusoy,  
Coşkun Aral, Erol Kaynar, Fikret Atalay,  
Hülya Aslantaş, Serhat Gürpınar

## Katkıda Bulunanlar

Biray Anıl Birer, Hamdi Kurt, Nilüfer İleri,  
Özgür Ölçer, Egemen Alper, Mine Akverdi,  
Özlem Kapar Bayburs, Ece Aktürk

## Sorumlu Müdür

Cenk Doğusal

## Reklam Koordinatörleri

Şenay Kavak - senay@mcyayincilik.com

Petek Öztürk - petek@mcyayincilik.com

## Rezervasyon

0212 245 00 40 - info@foodandtravel.com.tr

## Yönetim Yeri:

MC BASIM YAYIN HİZMETLERİ TİC. LTD. ŞTİ.  
**Yazışma Adresi:** Katip Mustafa Çelebi Mahallesi  
Abdullah Sokak No: 4 Kat: 4  
Beyoğlu – İstanbul Tel: 0212 245 00 40  
**Basımcı:** Turkuvaz Haberleşme ve Yayıncılık A.Ş.  
**Basıldığı Yer:** Akpınar Mah.  
Hasan Basri Cad. No: 4 34885  
Sancaktepe – İstanbul Tel: 0216 585 90 00  
**Dağıtım:** Turkuvaz Dağıtım Pazarlama A.Ş.

FOOD and TRAVEL dergisinin isim hakkı  
Turnstart Limited'e aittir. The Business Centre,  
Suite 51, Ingate Place, London SW8 3NS UK  
Tüm hakları saklıdır.  
FOOD and TRAVEL dergisi Turnstart Limited  
ile yapılan lisans sözleşmesi uyarınca lisans alan  
MC BASIM YAYIN HİZMETLERİ  
TİC. LTD. ŞTİ. tarafından yayınlanmaktadır.  
Yazılı izin olmaksızın hiçbir şekilde  
yazı ve fotoğraflardan alıntı yapılamaz.  
Basılan ilanların sorumluluğu ilan sahiplerine aittir.

## BU DERGİ BASIN MESLEK İLKELERİNE UYMAI TAAHHÜT EDER.

Bu derginin Türkçe yayın hakları  
MC BASIM YAYIN HİZMETLERİ TİC. LTD. ŞTİ.'ye aittir.

Son birkaç yıldır festival enflasyonu yaşanıyor. Gastronomi sektörüne artan ilginin ve ayrılan tanıtım bütçelerinin iştah kabartması, maalesef bu furyayı tetikledi. Etrafımız “Birinci Geleneksel”den öteye gidemeyen etkinliklerle doldu. Zamanla doğal bir eliminasyon olacak. Emek verilen ve gerçek içeriğe sahip olanlar gelenekselleşirken diğerleri hafızalardan silinecek.

Geçen ay üçüncüsü düzenlenen YEDİ, fark yaratanlardan biri. Her yıl farklı bir tema etrafında Türkiye’den ve dünyadan konuşmacıların katıldığı oturum ufuk açıyor. YEDİ’nin bu yılki teması “Ruhun Doysun” idi. Gelenekler, toplum gerçekleri ve geçmişimiz üzerine tutkularını ve ruhlarını katarak yaptıkları çalışmalarla alkışı hak eden isimler vardı bu yıl.

Şimdi sırada üçüncüsü düzenlenecek olan “Gastromasa” var. 2 Aralık’ta Haliç Kongre Merkezi’nde düzenlenecek konferansın konusu “ürün”. Joan Roca, Virgilo Martinez başta olmak üzere dünyaca ünlü pek çok şef ve örnek teşkil eden yerel kahramanlar Gastromasa’nın konuğu olarak İstanbul’a geliyor. Gördüğüm kadarıyla bu yılki etkinliğin en ilgi çekecek kısımlarından biri, katılımcıların soruları yanıtlayacağı Chef Chat bölümü.

Bu ay gurme seyahat sayfalarımızda toprağın sarı-kahve tonlarını Doğu’ya özgü mavi aydınlıkla birleştiren Van var. Tarihi zenginlikleri, gölü ve büyüleyen günbatımlarıyla her geçen gün hayran sayısını artıran kentin mutfak da keşfedilmeyi hak ediyor. Ünlü İngiliz şef Gordon Ramsey’in mutfak kanunları, İzlanda’nın şiirsel manzaraları, hayal taciri Karayipler ve bu ay başlayan Erken Rezervasyon Kampanyaları’na dair bir değerlendirmeyi de sayfalarımızda bulacaksınız.

**Ebru Erke**

Genel Yayın Yönetmeni



## ÖZLEM KAPAR BAYBURS

Anadolu Üniversitesi İletişim Bilimleri Fakültesi Basın Yayıncılık bölümünü bitiren Bayburs, yaklaşık 15 yıldır online turizm yayıncılığı yapıyor, ekonomi dergilerine yazılar yazıyor, basın danışmanlığı hizmeti veriyor. Ekip olarak Turizm Gazetecileri ve Yazarlar Derneği Yönetim Kurulu üyesi Bayburs’un değerlendirmelerini [turizmgunlugu.com](http://turizmgunlugu.com) adresli kendi web sitesinden düzenli olarak takip ediyorduk. Bu ay bizim için Erken Rezervasyon mitini masaya yatırmasını istedik.



## EGEMEN ALPER

Fotoğraf çekmeye profesyonel rehberlik yaptığı dönemde başlayan Alper, 20 senedir Türkiye’nin dört bir tarafında ve 26 ülkede fotoğraf çekti ve sergiledi. Portre, gezi ve kent fotoğrafları çeşitli basılı yayın organları ve internette yayımlanan, özel tutkusu nedeniyle müzisyenleri de fotoğraflayan Alper’in yazıları tanınmış müzik dergilerinde de yayımlanıyor. Alper’in İzlanda seyahatinde çektiği dingin ama etkileyici kareleri, bu ay Food and Travel okurlarına ‘başka dünyalardan’ türlü hikâyeler anlatıyor. @egemalp

katkıda bulunanlar





# İSTANBULLULARIN BULUŞMA NOKTALARI

*Yapı Kredi adios Premium'un sunduğu ayrıcalıklarla, İstanbul'un en iyi restoranlarının lezziz yemeklerinin ve özel hizmetlerinin tadı, sevdiklerinizle beraberken bir başka çıkıyor. Kışa özel yeni menüleriyle dikkat çeken mekânlar, adios Premium sahiplerini fazlasıyla mutlu edecek.*



## LA MANCHA

Özenli, rahat ve 'ruhu besleyen' butik mekânların yaratıcısı SoulGroup bünyesinde bulunan, kıpır kıpır Akdenizli La Mancha, yemekleri, sunumları ve ambiyansıyla sizi Akdeniz kıyılarında seyahate davet ediyor. La Mancha'da İspanya'nın yöresel lezzetlerinden oluşan tapas tabaklarını, İtalya'nın ev yapımı makarnalarını, 700 çeşit yerli-yabancı şarap menüsü eşliğinde tadabiliyorsunuz. Masanızda ateşe verilen parmesan tekerleğinde yapılan Cacio e Peppe, manda sütünden İtalyan usulü yapılan burrata peyniri, gorgonzola soslu taştaki fillet mignon, ev yapımı taze lezzetler, mekânda sizi bekleyen yemeklerden sadece birkaç tanesi. La Mancha'nın Boğaz manzaralı barını, taze meyveli kokteyllerini ve hafta sonları DJ Mehmet Koçan'a emanet edilen müzik seçkisini çok seveceksiniz.



## EATALY

Şehrin cazibe merkezi Eataly İstanbul, lezzet tutkunlarına hız kesmeden farklı deneyimler sunmaya devam ediyor. Eataly içerisinde yeni açılan Bar Aperitivo'da İtalyan atıştırmalık kültürünü yeniden keşfedecek, damak tadınıza hitap eden pratik lezzetlerle tanışacaksınız. Bar Aperitivo'da aperitifler iki farklı seçenek halinde sunuluyor: Et, peynir ve sebzelerin mükemmel uyumundan oluşan Aperitivo Milano ve yine sebzelerin balık ile buluştuğu Aperitivo Venezia. Her gün, en taze günlük malzemelerle hazırlanan menü Eataly tahtasına yazılacak ve buradan şefin özenle hazırladığı İtalyan atıştırmalığı 'cicchetti'leri deneyimlerken, Spritz dünyasının gurusu olarak anılan Davide Fornaserio'nun özel reçetelerle hazırladığı kokteylleri de tadabileceksiniz.



## SUNSET BRASSERIE

Eşsiz Boğaz manzarası ve lezzetli yemekleriyle 23 yıldır şehrin sevilen mekânlarından olan Sunset Grill & Bar'ın içinde açılmasıyla, kısa sürede özellikle gençlerin uğrak noktalarından olan Sunset Brasserie, konuklarına unutulmaz bir yeme-içme deneyimi yaşatmayı amaçlıyor. Ünlü Fransız şef Fabrice Canelle'in Akdeniz mutfağından esinlenerek hazırladığı farklı lezzetlerin yanı sıra Japon şef Hiroki Takemura'nın hazırladığı Uzakdoğu yemeklerinin de yer aldığı Sunset Brasserie menüsü Akdeniz, Japon, Sushi Bar ve Türk olmak üzere dört farklı mutfakla geniş bir yelpaze sunuyor. Barın şefliğini Cevat Yıldırım'ın üstlendiği mekân, trendi yakalayan müzikler, lezzetli yemekler ve dikkat çekici kokteyl ve içki seçenekleriyle daha genç, samimi, rahat ve dinamik bir ambiyansta, eğlenceli zamanlar vadediyor.





Yapı Kredi adios Premium ile  
İstanbul'da seçkin otel ve restoranlarda  
**%10 indirim!**

Detaylı bilgi [adiospremium.com.tr](http://adiospremium.com.tr)'de.



## NOPA RESTAURANT

Nişantaşı'nın gözde mekânlarından Nopa Restaurant, bu sezon da dünyada hızla yükselen Comfort Food akımını menüsündeki yemeklere yansıtıyor. Şehrin kargaşasından uzak arka bahçesinde eşsiz bir ambiyans sunan Nopa'nın yeni sezondaki paylaşımlık ağırlıklı menüsünde; Hawaii usulü ton balığı poke, panzanella salata, somon tataki, Dağıstan mantı ve taco gibi çeşitli başlangıç seçeneklerinin yanı sıra pek çok salata ve ana yemek de bulunuyor. Çorba çeşitleri, risotto ve makarna ağırlıklı bir 'Günün Spesiyalleri' menüsü de hazırlayan mekân, öğlen yemekleri için de Nişantaşı civarında çalışanların tercih ettiği yerlerin başında geliyor. Doğal meyve ve malzemelerle hazırlanan kokteyller, premium içkiler ve zengin şarap seçkisine sahip olan Nopa'nın barı da leziz atıştırmalıklarla barda vakit geçirmekten keyif alanları bekliyor. Nopa'da cuma ve cumartesi akşamları yemek sonrasında DJ performansları da düzenleniyor.



## ZANZİBAR

Zengin menüsü, sıcak atmosferi ve tematik dekorasyonuyla oldukça iddialı olan Zanzibar, İstanbul'un kalbinde yer alan Zorlu Center'da hizmet veriyor. 1993 yılında Teşvikiye'de başladığı yolculuğuna, şimdilerde Zanzibar Restaurant - Cafe - Bar olarak devam eden mekânda her damak tadına uygun bir şeyler bulmanız mümkün. İntegral hamurundan yapılan çıtır-kıtır, keçi peynirli brülée salata, özel olarak üretilen taş değirmen unundan üretilen ince hamurdan yapılan pizzalar, tamamı ev yapımı ve farklı soslarla bezenmiş makarnalar ile tatlılarda dondurmali profiterol, elmalı tarte tatin ve armutlu crème brülée Zanzibar'ın Akdeniz esintili menüsündeki lezzetlerden sadece birkaçı. Ünlü İtalyan şef Riccardo Scaioli'nin de tecrübesi ve bilgisiyle menüye katkı sağladığı Zanzibar, keyifli sohbetleri leziz yemeklerle buluşturmaya daha uzun yıllar devam edecek gibi görünüyor.



## SUSHICO

Uzakdoğu lezzetlerinin Türkiye'deki ilk ve en büyük restoran zinciri olan SushiCo, orijinal tariflerden oluşan zengin ve lezzetli menüsüyle, 1997 yılından bu yana İstanbullulara hizmet veriyor. Çin, Japon ve Thai mutfağından yemeklerin yer aldığı geniş bir menüye sahip olan SushiCo'nun spesiyalleri arasında özel Sushi Roll'lar, zencefil soslu çıtır tavuk, kuşkonmazlı dana eti, kızarmış Pekin ördeği, teriyaki soslu somon ve kızartılmış dondurma gibi lezzetler bulunuyor. SushiCo, hazırladığı özel menülerle catering servisi de veriyor. Uzakdoğu mutfağının en özel yemeklerinden vazgeçemeyenlerseniz, önümüzdeki günlerde SushiCo'nun yeni açılacak Emaar Square Mall ve Hilltown AVM şubelerini de mutlaka ziyaret etmenizi tavsiye ederiz.



Şehrin en iyi  
menülerinin keyfini  
**adios Premium'un**  
özel indirim  
ayrıcılığıyla çıkarın!





İNDİRİN. TAKİP EDİN.





# ŞEHRİN EN ÖZEL RESTORANLARINDA ZUBİZU AYRICALIKLARI

## Agency

Ali Ocakbaşı

Aqua Restaurant - Four Seasons Bosphorus

Atelier Real Food Restaurant - The Ritz-Carlton, İstanbul

Atlas Balık

Bleu Lounge - The Ritz-Carlton, İstanbul

Borsa

Brasserie D'or

Bosphorus Hotel

Butcha Steakhouse

Cantinery

Capricorn

Chinese & Sushi Express

City Lights - InterContinental İstanbul

Da Mario

Delimonti

Del-Mare Ristorante

Escale

Etiler Kebapçı

Fauchon

Fenix

Feriye Palace

Gina

Gloria Jean's Coffees

Go Mongo

Görgülü Pastaneleri

Günaydın Kasap & Steakhouse

Günaydın Kebap Restaurant

Günaydın Köfte & Döner

Happy Moons

Hardal

Hilton Bomonti The Globe Restaurant

Hilton Kozyatağı Atrium Lounge

Hilton Kozyatağı Brasserie Restaurant

IST TOO - Shangri-La Bosphorus

İstanbul Modern

Kalamata

Kilimanjaro

Kitchenette

Kiva

La Petite Maison

Lacivert

Masa

Matbah Restaurant

Mezzaluna

Mikla

Monochrome

Mr. Meat

Neolokal

Nev Lokantası

numnum

Nusr-Et

Nusr-Et Burger

Parlé

Populist

Safran Restaurant - InterContinental İstanbul

Sait

Salomanje

Şans Restaurant

Scarlet

Seasons Restaurant - Four Seasons Hotel Sultanahmet

Sele

Shang Palace - Shangri-La Bosphorus

Sortie

Sur Balık

Suvla

Swissotel The Bosphorus 16 Roof

Tom's Kitchen

Ulus 29

Veranda Restaurant - InterContinental İstanbul

Vogue

Yelken Balık

Zanzibar

Zuma



## Kapaktakiler



- 38 Erken rezervasyon
- 42 Gordon Ramsey
- 58 Karayipler
- 64 Van
- 72 İzlanda
- 79 48 saatte Dubai, Abu Dhabi, Bahreyn

### ANTRE

- 12 **Antre** Antik Polinezya'nın büyüğü adası Bora Bora'da doğayla iç içe, konfor ve huzur içinde bir tatil
- 14 **Gezi haberleri** 6 durakta Suvayr, Laos'a fotoğraf turu, Afrika'da vahşi hayvanlar yararına çalışma, Avustralya'da manzaralı bir rota
- 18 **Oteller** Danimarka, Meksika, Fransa ve Malezya'da açılan özel oteller
- 22 **Yemek haberleri** Sirha beşinci kez İstanbul'da, Konya'da Ateşbâz-ı Vefî Aşçı Dede Mutfak Kültürü Günleri heyecanı, porcini zamanı lezzet keşifleri
- 28 **Restoran haberleri** İstanbul'da Taksim, Levent, Etiler ve Ataşehir'de radarımıza takılan en yeni mekânlar
- 30 **Restoranlar** İstanbul'da Topaz'ın yerine açılan Rana ile sürpriz sunumları ve lezzetleriyle şaşırtan mekânlar herkesin dilinde
- 34 **Gastro weekend** Food and Travel Gastro Weekend by San Pellegrino'nun dördüncüsü Datça'da, doğal güzellikler ve tatlarla eşliğinde düzenlendi
- 38 **Mercek altında** Kasım ayında başlayan erken rezervasyon kampanyalarını, avantajlarını ve turizm sektörü için önemini masaya yatırdık

### YEMEK

- 42 **Şefler** En iyi olmak için risk almanın şart olduğunu söyleyen İngiltere'nin gözüpek şefi Gordon Ramsey kendi kanunlarını anlatıyor
- 48 **Yakın plan** Değişen mevsimin tadını, çeşitli aromalar eşliğinde kurulan neşeli güz sofralarında çıkarın

### GURME SEYAHAT

- 58 **Serseri mutfaklar** El değmemiş plajlardan ve her tarafınızı saran güneşten çok daha fazlasını sunan Karayipler'de zengin mutfak kültürlerini keşfedin



34



58



48



42



# Ateşi göz kararı değil, elinizle kontrol edin.

**BOSCH**

Yaşam için teknoloji

**FlameSelect**

**FlameSelect** fonksiyonlu Bosch gazlı ocaklar ayarlanabilir 9 hassas güç kademesi ile mükemmel pişirme sonuçları sunar.

[www.bosch-home.com.tr](http://www.bosch-home.com.tr)





64



**64 Doğunun mavi aydınlığı Van,** zengin mutfak kültürü, doğal ve tarihî hazineleri, içten sakinleri ve göreni büyüleyen gümbatımlarıyla her geçen gün hayran sayısını artırıyor

## SEYAHAT

**54 Haftasonu** Almanya'nın 'yeni cool'u Düsseldorf'ta, mimari güzellikleri, Noel renklerine bürünmüş semt pazarlarını, benzersiz galeri ve müzeleri keşfedin

**72 Seyahat** Her şeyin daha katkısız, özgün, temiz ve engin olduğu İzlanda'da kendinizi keşfedeceksiniz

**79 48 saat** Dubai, Abu Dhabi, Bahreyn

## ARKA SAYFA

**86 Tarifler**

**88 İnfö** Renkli öneriler, yeni ürünler, fırsatlar

**90 Bir bilene sorduk** Güneydoğu Asya'dan Ortadoğu'ya, dünyanın dört bir yanını gezen İngiliz şef John Burton-Race, mutfak geleneklerini, tekniklerini ve son trendleri anlattı

54



72



79



# TARİF DEFTERİ

SAYFA 86'DAN

**86** Bildircin saltimbocca, üzüm ve ceviz eşliğinde

**86** Fırında sebzeli sıcak arpa salatası

**87** Fırında peynir ve kekikli patates muffin

**87** Elmalı, yabanmersinli ve tuzlu karamelli kavanoz tart, fındıklı hamur eşliğinde



# Kahve keyfimize katılır mısınız?



**BOSCH**

Yaşam için teknoloji

## **Coffeexx Türk kahvesi makinesi**

Bosch Coffeexx ile 6 fincan kahveyi misafirlerinizi bekletmeden, aynı anda ikram edebilirsiniz.

**[www.bosch-home.com.tr](http://www.bosch-home.com.tr)**





# Antre

Yeme içme ve seyahat dünyasından haberler, öneriler, fırsatlar...



## ANTİK POLİNEZYA'DA EŞSİZ BİR STİL

Pasifik Okyanusu'nun tam ortasında, minicik bir kara parçası Tahiti. Fransız Polinezyası'nın en büyük adası... Pek çok gezginin hayallerini süsleyen 'kusursuz tatil' imgesinin gerçek olduğu bir coğrafya... Büyülü bir keyif noktası. Tahiti'nin bir tatil destinasyonu olarak tüm dünyanın hayallerini süslemesi için ilk tohumlar, bundan tam 50 yıl önce atılmıştı. Kaliforniyalı bir grup otel girişimcisi, pandan yapraklarıyla çatısı örtülmüş yerel bungalovlardan konaklama alternatifleri kurgulayarak turistlerin lagünün turkuaz sularına direkt ulaşabileceği, küçük, basit ama stil sahibi ve konforlu tatil köyü konseptini yarattılar. Bugün sadece Tahiti'de (1000 kilometrekarelik bir ada) 884 bungalov var ve bungalovlar mütemadiyen dünyanın dört bir yanından gelen, hayallerini süsleyen tatili geçirmek isteyenleri alıyor.

Tahiti'nin en iyi konaklama alternatifi, sayfamızda resimlerini görebileceğiniz Le Méridien Bora Bora ([lemeridien-borabora.com](http://lemeridien-borabora.com)). Çekici ve egzotik işletmenin suyun üzerine uzanan bungalovlarının zemini camdan. Bu sayede odanızdan mercan kayalıklarına gizlenen sualtı dünyasının renklerini izleyebiliyorsunuz. Dilediğiniz anda da berrak sulara atlayarak bu harikalar dünyasının bizzat bir parçası olabiliyorsunuz.

Yılın bu zamanı, Pasifik'de sular durgun, hava mükemmel. Yağışlar yok denecek kadar az ve hava ne sıcak ne soğuk. Raiatea adasının doğu sahilindeki Marae Taputapuatea, Unesco Dünya Mirası Listesi'ne yakın zamanda girdi. Burası, antik Polinezya'nın en kutsal toprakları. Yerli kabilelerin yaşantılarını incelemenin keyfinden mükemmel mutfaklarını keşfetmeye, sizi lagünden koparacak diğer etkinliklere kanmayı unutmayın. [lemeridien-borabora.com](http://lemeridien-borabora.com)





Innovation  
that excites

NISSAN INTELLIGENT MOBILITY



# Yeni NISSAN QASHQAI LİDER DURUŞU.

Yeni Nissan Qashqai  
kendi yarattığı sınıfın her zaman lideri!



\*Otomotiv Distribütörleri Derneği (ODD) toplam satış rakamları dikkate alınmıştır.  
Görülen model üzerindeki aksesuar ve donanımlar Türkiye paketinde farklılık gösterebilir. Qashqai'nin ortalama CO<sub>2</sub> emisyon değeri 99-129 gr/km ve ortalama yakıt tüketimi 3,8-5,6 lt/100 km olup versiyonlarına göre değişmektedir. Yakıt tüketimleri 715/2007/EC'ye göre belirlenmiştir.  
Nissan Otomotiv A.Ş. aracın şekil ve donanımında değişiklik yapma hakkını saklı tutar. Detaylı bilgi için: [www.nissan.com.tr](http://www.nissan.com.tr)





## DİREKSİYON BAŞINA GEÇİN

Avustralya'nın en popüler iki kenti Sydney ve Melbourne arasındaki sahil yolu, film gibi bir otomobil yolculuğu için harika bir set. Sizin direksiyon başında olduğunuz bu otomobil yolculuğunda Sydney Limanı'nın harikalarından, Sea Cliff Köprüsü üzerinden Hyams Plajı'nın olağanüstü beyaz kumuna uzanacak; kartpostal gibi kusursuz kırsal kesimden ve sahil kasabalarından geçeceksiniz. Nefes kesici Wilsons Promontory Milli Parkı'na tırmanacak, yerel vahşi yaşama göz atacaksınız. Phillip Adası'nda ünlü penguenleri ve koalaları görecek, gezinin sonunda Avustralya'nın sanat, spor ve yemek başkenti stil sahibi Melbourne'u keşfedeceksiniz. Inside Australia Travel'in 11 günlük Sydney to Melbourne Coastal Classic turu, kişi başı 2205 Avustralya dolarından başlıyor. Fiyata araç kiralama, konaklama dahil. [insideaustraliatravel.com](http://insideaustraliatravel.com)

# Gezi haberleri

HAZIRLAYAN: TUMAY YAZICI

## LAOS'U FOTOĞRAFLAYIN

Asya'nın uyuyan güzeli Laos, bu ay yağışsız sezonun başlamasının ardından bir sürü festivalle canlanıyor. TravelLocal'ın yerel bir fotoğrafçı rehberliğindeki turuna katılarak objektif arkasındaki becerilerinizi bileyleyin ve yanınızdan geçen rahiplerin cüppelerinin o ikonik alev gibi yansımasını yakalayın. 13 günlük tur kişi başı 4610 Euro'dan başlıyor. [travellocal.com](http://travellocal.com)



## 6 durakta Suvayr

Essaouira olarak da bilinen Fas'ın bohem ve hip liman kentini keşfedin.  
Yazı: BLOSSOM GREEN

1 Marakeş'in daha rahat bir alternatif olan Suvayr koyu çöller yerine size beyaz kumsallar ve masmavi okyanus vadediyor. Kıvrılan plajı ve ideal hava sıcaklığıyla gezinize rahatlatıcı bir başlangıç yapmak için ideal. Alize rüzgârları kitesurf için elverişli bir ortam sağlarken deveye binmek de bir seçenek.

2 UNESCO Dünya Mirası listesindeki medina'nın labirent gibi sokaklarındaki renk cümbüşüne dalın. Baharat kokulu çarşılarında kaliteli deri ve ipek ürünleri, gümüş mücevherler, kumaşlar ve kilimler bulacaksınız. Pazarlık etmekten çekinmeyin.

3 Suvayr, Fas'ın en önemli balıkçılık limanlarından birine ev sahipliği yapıyor. Öğle yemeği için renkli limana gidin ve oltalardan ya da ağlardan tezgâhlara yeni düşmüş balık ve deniz mahsulleri arasından seçiminizi yapın, sonra aldıklarını ortak kullanıma açık odun fırınlarında pişirmeye götürün.

4 Le Jardin des Douars, tepeleri öpen 28 odalı, botanik bahçeleri, argan ağaçları ve zeytinliklerin ortasında güneş lekeli bir terracotta düşü. Ev gibi Villa Maroc, ülkenin ilk *riad* (geleneksel Fas evi) oteli, harika manzaralar sunuyor. [jardinedesdouars.com](http://jardinedesdouars.com), [villa-maroc.com](http://villa-maroc.com)

5 Suvayr, hippie'lerin favorilerindendi; sanatçılar ve bohemler yıllarca buraya aktılar, Jimi Hendrix ve Cat Stevens gibiler kenti ziyaret etti. Sanatsal titreşim La Kasbah, Marea Arte ve Espace Othello gibi galerilerde görülebilir. Yılın farklı dönemlerinde düzenlenen festivaller takvimlere not düşülebilir. Dünyaca ünlü Gnaoua Dünya Müzikleri Festivali, 21-24 Haziran'da. [festival-gnaoua.net](http://festival-gnaoua.net)

6 Kenti çevreleyen tepeler, kaliteli yağ veren argan ağaçlarıyla dolu. Tuzlu, mineral bakımından zengin yörede, bağlardan da dikkat çekici sonuçlar alınıyor. Öğle yemeği de yiyebileceğiniz Val d'Argan bağına uğrayın, yerel üretimleri tadın. [valdargan.com](http://valdargan.com)





# SHAKE SHACK YOLCULUĞU **VADİSTANBUL**'DA DEVAM EDİYOR!



SHAKE  SHACK®

**Akasya AVM | İstinye Park | Vadi İstanbul**

 /ShakeShackTurkiye  @ShakeShackTR  @ShakeShackTR





## BU SAFARİDE ÇALIŞACAKSINIZ

Vahşi yaşama tanıklık etmekle kalmayıp ona katkıda da bulunabileceğiniz bir safari gezisine ne dersiniz? Robin Pope Safaris'in 12-18 Kasım tarihlerinde Zambiya'daki özel programına katılarak, Aralık yağmurlarından önce vahşi doğada dolu dolu zaman geçirebilirsiniz. Doğal koruma alanında ve Güney Luangwa Milli Parkı'nda aslan teşhisinde yardım edecek, 4x4'lerle ya da yürüyerek safariye, nehirde tekne gezintisine çıkacaksınız. Yedi günlük tur, transferler, aktiviteler ve Nkwali Camp'te konaklama dahil kişi başı 3588 Euro'dan başlıyor.

[robinpopesafaris.net](http://robinpopesafaris.net)



## UÇUŞ ROTASI

Emirates ([emirates.com](http://emirates.com)) Mart 2018'den itibaren Yeni Zelanda'nın Auckland kentine Dubai'den direkt uçuşa başlayacak, ayrıca Avustralya'nın Sydney kentine sürdürdüğü hizmeti ikonik A380 uçağıyla sunacak.

## KARBON HESABI

Bu ay size önerdiğimiz destinasyonlara İstanbul'dan uçakla gidiş-dönüşün atmosfere ne kadar karbondioksit saldıgına dikkat edin.

Destinasyon	Karbon emisyonu	Telafisi
Abu Dhabi	0.44 ton	1 ağaç
Bahreyn	0.38 ton	1 ağaç
Reykjavik	0.61 ton	2 ağaç
Van	0.19 ton	1 ağaç

Neden olduğunuz karbon emisyonunu telafi etmek için TEMA Vakfı'nın ([tema.org.tr](http://tema.org.tr)) projelerine destek olup ağaç dikebilirsiniz.



## YUVARLAK MASA ŞEFLERİ

Tel Aviv'in yemek sahnesi yeterince heyecan verici değilmiş gibi 12-17 Kasım'daki Round Tables serisi kapsamında Michelin yıldızlı şefler, kentin en iyi restoranlarında hünelerlerini konuşturacak. Bizim favorilerimiz Hotel Montefiore'ye İrlanda mahsulü ve Nordik tarzını getirecek Galway'deki Michelin yıldızlı Aniar'ın şefi JP McMahon ile The Blue Rooster'da bistrosu Little Social'in en ünlü yemeklerini servis edecek Jason Atherton.

[roundtablestour.com](http://roundtablestour.com)

FOTOĞRAFLAR: TOURISM AUSTRALIA, DYLAN JAKE VERMAAS, JULIA DUNIN, JURJEN DREUTH, LIZ FRANKLIN, MOHMED SOMJI, SHUTTERSTOCK, ANDREW RAINSAW, DAVID C ROGERS, DALE MORRIS/ROBIN POPE SAFARIS



# Norveç'te yaşam koşulları harika!

## Ama somonlar için.

İnsanlar yerleşmek için neden bu soğuk yeri seçmişler? Çünkü burası balıklar için muhteşem bir yer. Norveç Somonu buz gibi sulara yavaş yavaş büyüyor ve mükemmel lezzete kavuşuyor.

SEAFROM  
NORWAY  
NOD







## Yeni açılanlar

DANİMARKA MEKSİKA FRANSA MALEZYA



**The Sanders Copenhagen**'in 'yeni açılanlar' radarımıza takılmasında, sahibi Alexander Kølpin'in asıl mesleği (Benois de la Dance ödüllü bir balet) ile lokasyonu (Kraliyet Tiyatrosu'na iki dakikalık yürüme mesafesinde) elbette önemli rol oynuyor. Ama kentteki rakipleri arasından sıyrılmasını asıl sağlayan, otelde detaylara verilen önem ve tasarımın arkasında yatan artistik yaratıcılık. 19'uncu yüzyıldan kalma çok şık bir binada yedi kata yayılmış 54 odada misafirlerini ağırlayan otelin tasarımı, tipik İskandinav tarzından epeyce farklı. Cool minimalizmi unutun, The Sanders Copenhagen'da onun yerine eski zamanların lüks tren yolculuklarını anımsatan sıcak bir estetik hâkim. Koyu ahşap iskeletlerde hezaren yatak başlıkları, altın varaklı kenarlarla çevrelenmiş mermer süpürgelikler, dört ayaklı küvetler gibi mobilyalarla döşeli otelin bohem yaşama selam duran, biraz kolonyal dokunuşlu, hafiften de maskülen bir havası var. Artık yeşil ve yumuşak renk paleti, şömineler ve hardal rengi aksanlarla beraber Danimarka'ya özgü sıcaklık, samimi ve huzurlu bir atmosfer yaratıyor. Kølpin'in vizyonunu, Londra menşeli tasarımcılar Lind+Almond hayata geçirmiş ve ortaya, lokallerle haşır neşir olabileceğiniz abartısız zarafete sahip güzel bir mekân çıkarmışlar. İç avludaki restoranın rahat bir atmosferi ve eğlenceli şarküteri tarzı bir menüsü var. Rooftop limonluğu ise daha çok sadece üyelerin girebildiği bir kulüp havasında. Soğuk Kopenhag günlerde sizi ısıtacak battaniyeler ve kükreyen odun ateşi sunuyorlar. [hotelsanders.com](http://hotelsanders.com)

Sol üstten saat yönünde:  
The Sanders Copenhagen'da tasarım zamansız ve şık; lüks ekolodge Treehouse Tulum; The Ritz-Carlton Langkawi; Parisli The Hoxton'ın şık avlusu; The Hoxton'ın odalarında Londra stili; Kopenhag'da gerçek 'hygge' tarzı; .

Meksika'nın yemyeşil mangrov cangılında çitayı yükselten **Tulum Treehouse** ([tulumtreehouse.com](http://tulumtreehouse.com)) sadece beş yataklı, bembeyaz bir sığınak. Yerel Yucatán zanaatkarların elinden çıkma iç mekânlar temiz hatlara ve hoş dokunuşlara sahip. Rooftop'taki yemek alanı ve çepeçevre teraslar, güzel görünümü tamamlayan unsurlar. Fransa'da **The Hoxton Paris** ([thehoxton.com](http://thehoxton.com)), ikinci bölgede 18'inci yüzyıldan kalma bir hôtél particulier'i mesken tutmuş. Grubun Londra'daki şubelerine ayak uyduran otelde 172 ilginç oda, avlularla bağlanan üç rococo tarzı binaya yayılıyor. Otelin modern Fransız brasserie'si Rivié ve aperitif için ideal barı Jacques' Bar'ı deneyin. 10 milyon yaşındaki bir yağmur ormanı ile kaplı geniş bir alana yayılan sakın ve özel bir koyda yer alan **The Ritz-Carlton Langkawi** ([ritzcarlton.com](http://ritzcarlton.com)) misafirlerini, yağmur ormanının yeşiliyle Andaman Denizi'nin turkuazı arasında 90 odası ve 29 villasında ağırlıyor. Yerel mimari ve sanattan esinli genişik detaylı çağdaş bir stile sahip resort'un kendi doğabilimcisi rehberliğinde muhteşem cangıl yürüyüşlerine çıkabilir; jeolojik alanlar, yağmur ormanı florası ve faunası hakkında bilgi edinebilirsiniz. Zihinsel odaklanmayı, esnekliği, koordinasyonu, dayanıklılığı ve gücü geliştiren antik dövüş sanatı Silat'ın zarif hareketlerini öğrenebileceğiniz resort'un restoranlarındaysa sizi Malay, Çin, Hint mutfaklarından lezzetler bekliyor.

YAZI: BLOSSOM GREEN, TÜMAY YAZICI  
FOTOĞRAFLAR: CLAUD BRECHENMACHER VE REINER BAUMANN





# Nerede, ne zaman, nasıl olmasını isterseniz...



Düğün, toplantı salonu, parti mekanı, ev, bahçe, tekne...

Avantgarde Catering'in davet ekibi dilediğiniz lokasyonun atmosferine uygun tasarım ve menü önerileriyle hizmetinizde. Sizin talepleriniz doğrultusunda davetinizin içeriğine uygun temalı menüler hazırlıyor; kusursuz servisiyle nitelikli davetlere ev sahipliği yapmanıza yardımcı oluyor. Kişi sayısı gözetmeksizin, menüden dekorasyona ve sunuma her ayrıntıyla ilgileniyor; özel günlerinizi hem lezzetli, hem unutulmaz kılıyor.

#stayavantgarde



[avantgardecollection.com](http://avantgardecollection.com)



# SIEMENS





# Her günü farklı yaşı.

Son teknolojiyi eşsiz tasarım ve benzersiz çözümlerle birleştiren  
Siemens Ankastre Ürünler, size etkileyici olasılıklar sunuyor.  
[siemens-home.bsh-group.com/tr](https://siemens-home.bsh-group.com/tr)

Gelecek evinizde.

Siemens Ev Aletleri





## SİRHA'YA 13 BİN KATILIM

Gastronomi sektörünün en büyük buluşmalarından Sirha, bu yıl beşinci kez sektörü bir araya getiriyor. 16-18 Kasım tarihleri arasında Türkiye'nin zenginliklerini dünya mutfaklarıyla buluşturmaya hazırlanan fuar, İstanbul Kongre Merkezi'nde gerçekleşecek. Sirha İstanbul'a yönelik büyük ilgi sevindirici. Fuarı yüzde 30 artışla 400 markanın katılması bekleniyor. 2016'da 10 bin 815 profesyonelin ziyaret ettiği fuarı bu yıl 13 bin kişinin ziyaret edeceği tahmin ediliyor. Heyecanla beklenen etkinlikleri arasında, şeflerin dünyada da bir prestij olarak nitelendirdikleri Bocuse d'Or (Şefler Olimpiyatı) var. 30 senedir düzenlenen etkinlikte finale kalan şef, Avrupa'daki büyük finalde Türkiye'yi temsil edecek. Yolculuğu Sirha Lyon'da başlayan Dünya Pastacılık Kupası'nın Türkiye finali de merakla beklenen etkinlikler arasında. Sirha, gerçekleştiği şehirlerin markalaşma sürecine katkıları olan bir etkinlik olarak da değerlendiriliyor. 1983 yılında ilk kez düzenlendiği şehir olan Lyon, bunun somut örneklerinden biri olarak nitelendiriliyor. [sirha-istanbul.com](http://sirha-istanbul.com)



## PORCİNİ GÜNLERİ BAŞLADI!

Ukalife'in sevilen mekânları Hudson Arnavutköy ve Martinez İstanbul, porcini mantarlı özel bir tadım menüsü hazırladı. Şef Nihat Sancar'ın yaratıcı dokunuşlarıyla lezzetlenen zengin menüde Tekirdağ'ın Istranca dağlarından toplanan taze Porcini mantarları kullanılıyor. Porcini çorbası, porcini carpaccio, taze trüflü tagliolini gibi ayrıcalıklı sunumları, porcini mantarlı steak ya da ızgara bonfile gibi et seçeneklerini iki ay boyunca Hudson ve Martinez menülerinde bulabilirsiniz.

ukalife.com



# ANNE REÇELİ GİBİSİ YOK!

Adana, Pozantı'da anne şefkatiyle reçel üreten Reçel Türevleri'yle hemen tanışın. Kendi evinde anne reçelleriyle büyüyen ve bu lezzeti herkese ulaştırmak isteyen Türev Uludağ tarafından kurulan marka, küçük kazanlarda üretim yaparak ve hiçbir katkı maddesi kullanmadan, sıvı oranı düşük ve meyve oranı yüksek (yüzde 90 civarında) reçeller ürettiyor. 41 farklı çeşit var. Reçelleri daha fazla insana ulaştırmak için Beşiktaş, Moda ve Alaçatı'da gün boyu kahvaltı hizmeti veren işletmeleri de var. Kadın istihdamına katkıda bulunmak ise birinci öncelikleri. Reçel Türevleri'nin kahvaltısında anne reçellerine Çatalca'dan günlük manda kaymağı, Çanakkale'den Ezine peyniri, Kars'tan eski kaşar, Gemlik'ten zeytinler, Alaçatı'dan zeytinyağı ve Toroslar'dan bal eşlik ediyor.

*recelturevleri.com*



## GASTROMASA'YI KAÇIRMAYIN!

Yılın en önemli gastronomi etkinliklerinden Uluslararası Gastromasa Gastronomi Konferansı başlıyor. 2 Aralık'ta Haliç Kongre Merkezi'nde gerçekleşecek etkinlikte gastronomi dünyasından dünyaca ünlü isimler, bir araya gelecek. Konferansın bu yıl teması 'ürün'. Konuşmacı olarak dünyaca ünlü 19 yabancı şef davetli. Gastromasa, UNESCO tarafından dünyanın Yaratıcı Şehirler ağına eklenen Gaziantep'i ise konuk şehir olarak ayrıca ağırlıyor. Biletleri Biletix'ten temin edebilirsiniz. [gastromasa.com](http://gastromasa.com)



# macro & MORE

macro▲center

MACROCENTER'DA  
NELER OLUYOR?  
BİZİ TAKİP EDİN!  
#kutlamayadeğer



TWITTER

/macrocenterTR



INSTAGRAM

/macrocenterTR



FACEBOOK

/macrocenterTR



PINTEREST

/macrocenterTR



macromore.com





## ÇİKOLATA KENT İSTANBUL

Güney Fransa mutfağını İstanbul'a taşıyan La Petite Maison, Kasım ayı boyunca Fransız çikolata-larıyla baş döndürmeye hazırlanıyor. Fransa'da her yıl geleneksel olarak kutlanan "Salon du Chocolat" (Çikolata Festivali) festivaline ithafen, çikolata soslu profiterol ve malt dondurmali ılık çikolatalı mousse gibi özel tatlar menüdeki yerlerini aldı. Paris'te 1922 yılından bu yana düzenlenen çikolata festivali, çikolata ve kakaoya adanmış en büyük etkinlikler arasında gösteriliyor. Le Petite Maison İstanbul, kasım ayı boyunca sunacağı leziz çikolatalarla bu özel festivali selamlıyor.

## BİTMEYEN PAZAR

Şehrin iddialı pazar brunch'ları sonbaharla başlıyor. Raffles İstanbul, canlı müziği ve deniz ürünleriyle öne çıkanlar arasında. Flappers Swing'in canlı caz performanslarının yeni repertuarıyla devam ettiği brunch'ta deniz ürünlerinin misafirlerin isteğine göre hazırlandığı pişirme istasyonları, suşi, Türk ve dünya peynirlerinin yer aldığı şarküteri ürünleri, barbekü-den lezzetler, taş fırından pide ve pizzaların yanı sıra ev yapımı makarnalar, ekşi mayalı ekmekler ve pastane ürünleri var. Long Bar kokteylleri lezzetlerle eşlik ediyor. Brunch her pazar 11.30-15.00 saatleri arasında hem yetişkinleri hem de çocukları ağırlıyor. [raffles.com/istanbul](http://raffles.com/istanbul)



## EKMEK DEĞİL, DOĞRU EKMEK

Ekmeği beslenme zincirinden çıkarıp çıkarmamak üzerine tartışmalar hız kesmiyor. Lider ekmeğin markalarından UNO, geçtiğimiz ay gerçekleşen Dünya Ekmek Günü etkinliği kapsamında ekmeğin değil ama 'doğru ekmeğin' tüketiminin önemine ve sağlığa katkılarına dikkat çekerek konuya tekrar eğildi. Ekmek ve unlu mamül tüketiminde dünyada ilk sırada olan Türkiye'de, bir kişi yılda ortalama 179 kilogram ekmeğin ve unlu mamul tüketiyor. Ancak uzmanlara göre bu tüketim 'tam tahıllı' ekmeğin olarak yapılmıyor. UNO tarafından yapılan açıklamalara göre tam tane tahıllı ekmeğin; beyaz un üretiminde dışarıda kalan, protein, lif, vitamin ve minerallerden zengin kepek ve rüşeym bölümlerini de içererek, beslenme piramidinin en temel ögesi olan tahıllardan maksimum fayda elde edilmesini sağlıyor. Doğru ekmeğin tüketimi sindirim sistemini düzenliyor, bağışıklık sistemini güçlendiriyor, diyabet ve koroner kalp hastalığı riskini yüzde 30 azaltıyor, kötü kolesterolü düzenliyor hatta stres azaltıyor.



## ÖDÜLLER 'GÖNÜL ŞEHİRİ'NDEN

Mevlevî sofrası adabına ve yemeklerine dikkat çekerek dünya mutfaklarından örnekler sunan, farklı damak tatlarını tanıtmayı ve gastronomi turizmini geliştirmeyi amaçlayan Ateşbâz-ı Veli Aşçı Dede Mutfak Kültürü Günleri, Konya'da gerçekleşti. Anadolu Halk Mutfakları Derneği'nin işbirliğiyle bu yıl dördüncüsü düzenlenen etkinlikte, Meram'ın gastronomi ve tasavvuf kültürü ortaya koyulurken yarışmalardan şovlara, söyleşilerden geleneksel törenlere birçok aktivite gerçekleşti. Anadolu Halk Mutfakları Derneği'nin belirlediği kriterler doğrultusunda Türk mutfaklarına kurumsal ve bireysel katkıda bulunan değerli çalışmalar ise düzenlenen özel geceyle ödülleri kavuştu.





11. TURİZM FUAR VE KONGRESİ  
11<sup>th</sup> TOURISM FAIR AND CONGRESS

# TRAVEL TURKEY İZMİR

7-10 ARALIK  
DECEMBER 2017

## 3.Uluslararası Gastronomi Turizmi Kongresi

3<sup>rd</sup> International  
Gastronomic Tourism Congress

7-9 ARALIK  
DECEMBER 2017



İZFAŞ - İzmir Fuarçılık Hizmetleri Kültür ve Sanat İşleri Ticaret A.Ş.  
İzmir Fair Services, Culture & Art Affairs Trade Inc.  
Tel: +90 232 494 12 34 - 497 11 06 Fax: +90 232 497 12 32  
Mail: sukan.pinar@izmirfair.com.tr - mehtap.cokgenc@izmirfair.com.tr  
Web: www.izfas.com.tr - www.travelturkeyexpo.com

TÜRSAB - Türsab Fuarçılık Hizmetleri A.Ş.  
Association of Turkish Travel Agencies  
Tel: +90 212 356 17 09 Fax: +90 212 356 17 72  
Mail: esra.tolgay@tursab.org.tr - sevinc.divrikli@tursab.org.tr  
Web: www.tursab.org.tr - www.travelturkeyexpo.com

HİMA YERLERİNDE  
UNDER COVER OF



DESTEKLEYENLER  
SUPPORTERS



PARTNER İL  
PARTNER CITY



YILIN TEMASI  
THEME OF THE YEAR



HOSTED BUYER  
PROGRAM PARTNER



HAVAYOLU SPONSORU  
AIRLINE SPONSOR



ANA MEDYA SPONSORU  
OFFICIAL MEDIA SPONSOR



ORGANİZATÖRLER  
ORGANIZERS



BU FUAR 5174 SAYILI KANUN GEREĞİNCE TOBB (TÜRKİYE ODALAR VE BORSALAR BİRLİĞİ) DENETİMİNDE DÜZENLENMEKTEDİR.  
THIS FAIR IS BEING ORGANIZED UNDER LAW NO: 5174 AND SUPERVISION OF TOBB (TURKISH UNION OF STOCK EXCHANGES AND CHAMBERS).

www.travelturkeyexpo.com

travelTRizmir

travelturkeyizmir

travelturkeyizmirfair





# -AGUILA<sup>220</sup>

BÜYÜK PROFESYONEL İÇİN KÜÇÜK BİR YER AÇIN



## İŞLETME ÇÖZÜMLERİ

Barista ailesinin yeni üyesi: Aguila 220.

Her açıdan şık ve kompakt tasarımın mükemmel performans ile buluşması.

Kolay kullanıma sahip Aguila 220, tek tuş ile müşterinizi memnun edeceğiniz eşsiz tarifler sunar ve işinize ekstra değer katar.



Nespresso Boutique'ler: Nişantaşı, Abdi İpekçi Cad. No:11  
Suadiye, Bağdat Cad. No:449 | Zorlu Center, Meydan Katı (0), Beşiktaş

Nespresso Club: 444 1 576  
www.buynespresso.com

**NESPRESSO**  
*What else?*



# OTEL VE RESTORANLARINIZ İÇİN NESPRESSO ÇÖZÜMLERİ

İleri teknolojiye sahip kahve makineleri ve yüksek kaliteli kahve servisi ile işinize değer katın.



## AGUILA<sup>220</sup>

### BARİSTA AİLESİNİN YENİ ÜYESİ

Bu yeni makine, sadece iki başlığı ile her fincan kahve sonrası, yüksek servis miktarlarında bile size aynı profesyonelliği sunar.

**NESPRESSO** SİZİN İÇİN, ÇEKİRDEKTEN FİNCANA MÜKEMMELLİĞİ HEP BİR ADIM ÖTEYE TAŞIYOR

#### YEŞİL KAHVE

**Nespresso** dikkatli bir şekilde sadece 'Gurme Kahveleri' seçer ve zor beğenen damakları bile memnun eder. Dünyada tüm kahve üretiminin sadece %1'i ile %2'si Nespresso'nun yüksek kalite standartlarına uygundur.

#### TEK ÜLKE KÖKENLİ KAHVE TEDARİĞİ

**Nespresso** Uzmanları tarafından kahvenin kökeni ve toprakları tüm dünyada araştırıldı. bu kahveler tek kökenli olup o ülkenin saf ve kendine özgü aromatik profilini taşıyor.



ALMOND  
COFFEE



ICED COFFEE  
MACCHIATO



CHOCOLATE  
DREAM

Müşterilerine **Nespresso** kahve servis eden, dünyanın en prestijli 700'ü aşkın restoranı ile çalıştığımız için gurur duyuyoruz.



## Antre EN YENİLER



### Grandma Bakery Cafe, Akmerkez

Fırın kafe konseptini hakkıyla uygulayabilen ender mekânlarımızdan Grandma, Food and Travel ekibi olarak favorimiz. Sahibi Ceyda Köse'nin vizyonu, nefis ekşi mayalı ekmekleri ve kapıdan gireni büyüleyen muhteşem tatlıları şimdi Akmerkez'deki yeni ve hayli büyük şubede. Geçen aylarda Bebek'te yeni konsepti Grandpa'yı da açan Köse, şimdi biraz daha geniş bir menüyle karşımızda. Zenginleştirilmiş kahvaltı ve öğle yemeği seçenekleri sunmaya başlayan mekânın füme etlerle hazırlanan sandviçleri, ev yapımı labne ve acukalı menemeni, glütensiz çeşitleri ve limonlu merengli keki mutlaka denenmeli. Özel seçilip kavrulan çekirdeklerle hazırlanan kahveleri leziz. Grandma haftanın her günü saat 07.30-00.00 arası hizmet veriyor. Take away servisi de var. *Nispetiye Cad. No: 56*



### PEOPLE, TAKSİM

Jüpiter Grup'un yeni mekânı People InterContinental'in giriş katında açıldı. Mutfak koordinatörlüğünü yürüten Şef Asım Yıldız'ın, menüye kattığı özel dokunuşlar hemen fark ediliyor. Odun fırınında pişen Gerdanlı Pide mutlaka denenmesi gerekenler arasında. Kömür ızgarasında pişen cafe de Paris soslu antrikot ve ızgara Iskenderun karidesi konukların gönlünü fethetmeye aday. People'in en büyük özelliği ise her gece lezzetli yemeklere eşlik eden ünlülerin canlı müzik performansları. *Asker Ocağı Cad. No: 1; 0212 230 00 73*

## Restoran haberleri



### Brasserie d'Or, Ataşehir

Anadolu Yakası'nın en yeni alışveriş merkezi Emaar Square Mall içinde açılan Brasserie d'Or, logosundaki 'by Şamdan' ibaresiyle hemen dikkatleri üzerine çekiyor. Burası, İstanbul'un köklü yeme-içme markalarından Park Şamdan'ın kurucuları Emre Ergani ve Ersoy Çetin'in yeni girişimi. Ekibin Anadolu Yakası'ndaki ilk işletmesi olan Brasserie d'Or, önceki mekânlardan farklı. Danışmanlığını üstlenen deneyimli işletmecisi Muhittin Ülkü, Fransız mutfağına odaklanan özel bir menü ortaya çıkarmış. Park Şamdan müdavimlerinin yüzünü güldüren tanıdık detaylar da atlanmamış. Soğan çorbası, escargots à la Bourguignonne (sarımsaklı salyangoz), cuisses de grenouilles (kurbağa bacağı) gibi Fransız yemekleri yanında; yoğurtlu kebab, peynirli puf böreği gibi Park Şamdan klasikleri de var. Altın sarısı bıldırcın yumurtasıyla servis edilen ve çiğ bıçak kıymasıyla hazırlanan tartare de boeuf mekânın en iddialı lezzetlerinden.

*Ünalan Mah. Ayazma Cad. No: 78; 0539 454 85 85*



### PASSAGE 178, KANYON

İsmi kapı numarasından alan Passage 178, Kanyon AVM'nin en yeni ve dinamik konsepti. Rahat bir dekorasyonda günün her saatine uygun lezzetler sunan mekânın sabah kahvaltısı kruvasan, çilbir, scrambled eggs gibi seçeneklerle zenginleştirilmiş. Odun fırınında pişen pide ve pizzaların yanı sıra ördek etli spring roll, yaban mantarlı risotto ve passage burger ana yemeklerde öne çıkarlar. Köşede yer alan büyük ahşap masa üzerinde sergilenen tasarım ve aksesuar ürünler, dekoratif raflar, ferah tonlar mekânın dikkat çeken detayları. Ünlü DJ'lerin müzik performanslarına sahne olan Passage 178, tatlılarıyla da iddialı. *Kanyon AVM, 1.kat; 0212 353 51 10; passage178.com*




## A vibrant collage of various food items including meat, vegetables, fish, and bread, arranged around the stylized text 'KAT'. The collage features a whole roasted bird, a bowl of salad, a pitcher of oil, a piece of bread, a fish, a pizza, a skewer of meat, and various vegetables like tomatoes, onions, and peppers. The text 'KAT' is prominently displayed in a bold, black, stylized font at the bottom center.

# KAT

**Aradığınız her tat, Gurme CarrefourSA'nın  
lezzet dünyasında sizi bekliyor.**

# GURME

 /gurmecarrefoursa

 /gurmecarrefoursa



## Antre NEREDE NE YENİR



Soldan sağa: Mittag; Must'ta kuşkonmaz risotto; Rana'nın şık sofraları; Münhasır'da usulünce ete doyacaksınız.



Bu ay İstanbul turuna çıkıyoruz. Topaz'ın yerine açılan Rana herkesin dilinde. Üçlemede ise sürpriz sunumları ve lezzetleriyle şaşırtan mekânlar var.

Yazı : Ebru Erke



### Rana, Gümüşsuyu

Topaz'ın kapanacağını duyduğumuzda çok üzülmüştük. Şefi Tefik Alpaslan'ın yaratıcılığı, sahibi Yücel Özalp'ın işletme anlayışı ve muhteşem manzarasıyla çizgisini bozmadan çitasını daima ileri taşıyan ender mekânlardan biriydi. Neyse ki kısa süre sonra güzel bir haber geldi. Yücel Özalp değişiklik vakti geldiğini düşünerek mekânı yenilemiş. Rana, modern meyhane konseptinde. Tarama, barbunya pilaki gibi klasik mezelerin yanında topik, karamelize soğanlı uskumru gibi etnik seçenekler ihmal edilmemiş. Tabii Tefik Şef'in elinin değdiği bir mekânda insan biraz daha şaşımak, farklı bir şeylerle karşılaşmak istiyor. Yaratıcı yeni mezeler menüye ekleniyor. Karışık otlu ahtapot kavurması, yerli kalamar tavası, tazecek kuzu ciğeri izgarası ve karışık deniz ürünleriyle hazırlanmış arpa şehriye pilavı ara sıcakları öne çıkıyor.

Ömer Avni Mah. İnönü Cad. No: 50 Beyoğlu;  
0212 249 10 01

## Üçleme: Sezonun öne çıkanları

### Must, Nişantaşı

Kalıcı bir "mahalle mekânı" yaratmak için semtin ruhuna, dokusuna, ritmine uyum sağlamanız şart. Geçen yıl Mim Kemal Öke'de açılan Must, da ufak ama enerjik değişikliklerle yoluna devam ediyor. Er-can Gümüşkaya'nın işlettiği mekânın mutfağında şef Kadir Aytekin var. Menü "şef mi değişti" diye sorduracak kadar yeni. Yeni nesil iddialı restoranların son gözdelelerinden dana ilik, şefin yorumuyla üzerinde deniz tarağıyla sunuluyor. İlla ki salata diyenler için çıtır ciğerli ve levrekli salata var. Dana yanak ve kuzu kol konfit tavsiye olunur. İçecek için someliye Murat Çelebi'ye teslim olabilirsiniz. *Mim Kemal Öke Cad. No: 11/A; 0212 296 92 86; mustnisantasi.com*

### Mittag, Reşitpaşa

Reşitpaşa şehrin yükselen yıldızlarından. Dokuz ay önce açılan, sessiz ama iddialı Mittag ufak bir şef lokantası. Sahibi Fatma Yıldırım aldığı mutfak eğitiminin ardından uzun süre Mikla'da çalışmış. Menüsünü üç ayda bir mevsimsel olarak değiştiriyor. Tabaklar sade ama sürprizli. Malzeme seçimlerindeki özeni hemen fark ediyorsunuz. Tarhana çorbası, çalışanlardan birinin annesi tarafından Salihli'de yapılıyor. Kuzu kolları eriştenin eriştesi İnebolu pazarından alınıyor. Kuzu olarak ise ülkemizin en önemli saf ırk küçükbaş hayvanlarından biri olan ve Bafra yaylalarından gelen Karayaka kullanılıyor. *Reşitpaşa Mah. Kongre Cad. No: 63 Sarıyer; 0212 323 61 25; mittagistanbul.com*

### Münhasır, Beyoğlu

Münhasır'ın caddeye cepheli dükkânın önünden geçerken şehirdeki en iyi kebaplardan birini yiyeceğiniz pek aklınıza gelmiyor. Girişteki minik tandırda yapılan lavaşlar lezzetin ilk sinyalleri. Mutfağın başında Adanalı bir kebab ustası var. Kuyruk yağı, kuzu eti hepsi usulünce. Altında patlıcan söğürme ile gelen küşneme gerek marinasyonu gerekse etin kalitesi ve doğru pişirme oranıyla lezzetli. Döneri es geçmemek gerek. Kebabınızı yerken ara ara Edith Piaf'ların, Dean Martin'lerin çalması hoş bir sürpriz. Mekânın sahibi, eski Metropol kitabevinin de sahibi olan müzik tutkunu, yılların Beyoğlu sakini Faruk Altun. *Hüseyinağa Mah. İstiklal Cad. No: 62; 0212 249 80 13*





# III. ULUSLARARASI GASTROMASA GASTRONOMİ KONFERANSI

DÜNYACA ÜNLÜ ŞEFLER VE TÜRKİYE'NİN YEREL KAHRAMANLARI  
'ÜRÜN' İÇİN İSTANBUL'DA BULUŞUYORLAR

2 ARALIK, 2017

Yer: İstanbul, Haliç Kongre Merkezi



Joan Roca



Virgilio Martinez



Kamilla Scidler



Paco Torreblanca



Mauro Colagreco



Mitsuharu Tsumura



Gianluca Fusto



David Thompson



Diego Guerrero



Joxe Mari Aizaga



Kiko Moya



Andrea Dapico



Luigi Taglienti



Hirayosu Kawate



Carlos Garcia



Stelios Parliaros



James Chen



Ezra Kedem

#GASTROMASA17 | WWW.GASTROMASA.COM



/Gastromasa



/gastromasa



/Gastromasa



/gastromasa

biletix

ticketmaster® Türkiye

Ana Sponsorlar

g2m

ÜLKER  
EKSPER

Katılımları: İSTANBUL BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ, Ev Sahibi: İSTANBUL TİCARET ODASI, Resmi Sponsor: İSTANBUL TİCARET ODASI, Konuk Şefir: BOYUKŞEHİR GAZİANTEP, Ulaşım Sponsoru: TURKISH AIRLINES, Mutfak Sponsoru: INOXSAN

Alan Sponsorları: ETÜDER, Medya Sponsorları: FINE DINING LOVERS, FOOD LIFE, ChefChat, Gala Sponsorları: swissôtel THE BOSPHORUS

Destekleyen Kurumlar: TURİYİD, TÜROB, TÜRES, LE CORDON ROUGE, TURİYED, YESİDEF, Mekan Sponsoru: swissôtel THE BOSPHORUS, İçecek Sponsorları: NESPRESSO, S.PELLEGRINO, PINAR, doğadan

Maksoloji Sponsorları: Pasabahçe, Konaklama Sponsorları: Fairmont, FOUR SEASONS, MÖVENPICK, swissôtel THE BOSPHORUS, İletişim Sponsoru: MANIFESTO, Sahne Sponsoru: DYSOUND

Destekçiler: ATALAY, BTA, bonna, bonservis, donipa, DURU, FIMAK, GALERİCRISTAL, GASTRONOMETRO, hisar

IMPEKS, interni, Jumbo, Kozma, Cuda, CRYSTAL, KUTAHYA, Lemonera, oztiyaykiler, plast, port, PIRGE, PORTLAND, robot coupe, SALTED, SE, PLUS, Teoy, UNO, USA Rice





# Türk iş adamı Cote d'Azur'da sushi servis edecek

**18 yıldır yurtdışında restoran yatırımları yapan ve bugüne kadar farklı ülkelerde sekiz restoran açan Turhan Güldaş, Japon mutfağına olan tutkusunu dünya şehirlerine taşımak için harekete geçti. Güldaş'ın ilk etapta Nice, Cannes ve Monaco'da açacağı zincir restoranların son durağı ise İstanbul olacak.**

**D**iş hekimliğinin yanı sıra Kişisel Gelişim Uzmanlığı yönüyle katıldığı TV programlarında adından sıkça söz ettiren Turhan Güldaş, bir restoran tutkunu. 1999 yılından bu yana yurtdışında pek çok ülkede restoran yatırımları yapan girişimci, deneyimlerini Japon mutfağıyla birleştirmeye hazırlanıyor. Paris başta olmak üzere bugüne kadar pek çok dünya kentinde sekiz restoran işleten Güldaş, halen Belarus'un Vitebsk şehrinin en büyük restoranlarından birine sahip. Üniversite yıllarında Uzakdoğu'yu görme fırsatı yakalayınca Japon kültürü ve mutfağına özel bir ilgi duymuş ve özellikle sushi'ye olan tutkusunu dünya şehirlerine taşımaya karar vermiş. Fransa'nın Cote d'Azur bölgesinde sushi çeşitlerinin ağırlıklı olacağı Japon restoranları açmaya hazırlanan başarılı işadamı Nice, Cannes ve Monaco'nun ardından zincirin son halkasına ise İstanbul'u ekleyecek.

## **Dünya mutfaklarına olan ilginiz nasıl ortaya çıktı?**

Ben dış hekimiyim ama severek yaptığım işim kişisel gelişim uzmanlığı. Bugüne kadar çok fazla göstermediğim yönümse dünya mutfaklarına olan tutkum. Yıllardır duyduğum bu ilgi beni, restoran yatırımcılığına sürükledi. Benim yolculuğum, doğduğum topraklar Mardin'de başladı. İlk ve orta öğrenimimi orada tamamladıktan sonra ilk olarak Erzurum Atatürk Üniversitesi Arap-Fars Dilleri ve Edebiyatları Bölümü'nü kazandım. Bu fakültede bir senelik eğitimin ardından Ankara İktisadi ve İdari

Bilimler Fakültesi Mali Bilimler ve Muhasebe Yüksekokulu'na girdim. Bir sene okudum ama sonunda hayalimi gerçekleştirerek Marmara Üniversitesi Dış Hekimliği Fakültesi'ni kazandım ve 1983 yılında mezun oldum. Küçük yaşlardan itibaren kendimi geliştirmeye ve zihnimi daha iyi kullanmaya yönelik yöntemler geliştiriyordum. 1976 yılında ilk kez Ankara'da benim gibi düşünen insanların yazdığı kişisel gelişim kitaplarıyla tanıştım. Böylece kişisel gelişim hayatımın merkezine oturdu. Uzun yıllar Paris'te yaşadım; eğitimler aldım, dünya çapındaki uzmanlarla çalışma fırsatı buldum. Dünyada "Coue metodu" olarak bilinen öğretiyi geliştirdim ve kendi metodumu oluşturdum. Bu metot sayesinde hem kendi hayatımda hem de başkalarının hayatlarında 'yaşam sihirleri' yaratabildim. Hem dış hekimliği eğitimi hem de kişisel gelişime olan ilgim beni dünyayı gezmeye yöneltti. Uzakdoğu'dan Rusya'ya kadar pek çok kültürü inceledim, özellikle mutfak kültürüne hayran kaldım. Aralarında beni en çok etkileyen Japonya oldu. Böylece restoran yatırımı işine girdim.

## **İlk restoran işletmenizi nerede açtınız?**

1999 yılı, İstanbul'da büyük alışveriş merkezlerinin yeni trend olmaya başladığı dönemlerdi. Ben de ilk restoranımı Gaziosmanpaşa'da hizmete açtım. Dünyanın çeşitli restoranlarında gördüğüm ve beğendiğim tasarım, mutfak ve sistem örneklerini buraya taşıdım. Altı yedi yıl kadar bu restorani işlettikten sonra devrettim. Çünkü daha farklı fikirlerim vardı.



Turhan Gldaş, Belarus'un Vitebsk şehrinde açtığı ve Volshebnyk, yani 'Yaşam Sihirbazı' adını verdiği restoranını tasarlarken gelenlerin huzur bulmasını, içsel yolculuğa çıkmasını, atmosferinde kendilerini rahat hissetmesini hedeflemiş.



#### **Peki sonraki restoran yatırımlarınız nasıl gerçekleşti?**

Deniz ürünlerine özel ilgim var. Bu nedenle 2007 yılında Yeşilköy'de deniz ürünlerine yönelik bir restoran atık. Daha sonra yurtdışına açılmak istedim ve İstanbul'daki yatırımları devrederek Belarus'a yöneldim. 2008 yılından beridir de Belarus'ta ticaret yapıyorum. O yıllarda Belarus'ta fast food restoranları olmadığı için bu alana yöneldik ve Planete Burger isminde bir restoran atık. Beş altı yıl işlettikten sonra son üç yıldır Vitebsk şehrinde işlettiğimiz restorani atık. şehrin en büyük restoranlarından biri. Sushi eşitleri başta olmak üzere dünya mutfağından lezzetler sunuyoruz.

#### **Restoranınızın farklı tasarımıyla da öne çıktığını duyduk. Ne gibi özellikleri var?**

Uzun yıllar Ukrayna, Rusya ve Kazakistan'da yaşadım. Kişisel Gelişim Uzmanı olarak çevremdeki pek çok insanın hayatında olumlu değişimler yarattım. Onlar da yaşamda sihirli dokunuşlar bıraktığımı söyleyerek beni Volshebnyk, yani 'Yaşam Sihirbazı' olarak adlandırdılar. O günlerden edindiğim bu ismi restoranlarıma da taşıdım. Belarus'taki Volshebnyk'te, gelenlerin huzur bulmasını, içsel yolculuğa çıkmasını, atmosferinde kendilerini rahat hissetmesini hedefledim. Bu hedef doğrultusunda tasarımıma hayli zendik. Volshebnyk, renk seçimlerinden dizaynına, tüm özellikleriyle iddiasını ortaya koydu ve Belarus'ta hayli ilgi çekti. Restoranın farklı köşelerini adeta sahne tasarımıyla şekillendirdik. Her iki üç ayda bir konseptleri değiştiriyoruz. Örneğin yılbaşına özel dizaynlar yapıyor ve restoranın atmosferinin yaşama ayak uydurmasını sağlıyoruz. Özel olarak yaptırdığımız resim duvarımız ise müşteri ve turistlerin dikkatini çekiyor. Resim, meditasyon yapan bir kişinin lotus pozisyonuna odaklanıyor, geçmiş ve geleceğe olan yolculuğunu tasvir ediyor. Meditasyon yaparken geçmişi analiz ediyor, geleceği düşünüyor ama bugünü yaşıyor. Bu resmin bir diğer özelliği de işığa duyarlı özel fosforlu boyalarla yapılması. Floresan altında renklerin yansımaları görsel bir şölen yaratıyor. Bildiğiniz gibi Vitebsk, Belarus'un sanat, kültür ve turizm şehri. Sloven ırkının en büyük müzik festivali burada yapılır. Fransız ressam Marc Chagall'ın da doğduğu şehirdir. Hatta ilk restoranımızı ressamın doğduğu evde açmıştık. Sonra küçük geldiği için

ıkmak zorunda kaldık ve bugünkü büyük yerimizi aldık. Hem orijinal fikirleri hem de dünya mutfağını bir arada sergiliyoruz. Restoranımıza ağırlıklı olarak gençler ilgi gösteriyor. Ancak haftanın bir gününü çocuklara tahsis ediyor ve onlara yönelik etkinlikler düzenliyoruz; Belaruslu aileleri ağırlıyoruz.

#### **Restoran işletmeciliğinde prensiplerinizi nelerdir?**

Her zaman en iyisini ve kalitelisini yapmaya alışım. Ayrıntılar benim için çok değerlidir. Tasarıma da ayrıca önem veririm. Ancak lezzet olmazsa olmazım. Dünyaca nl aşılarla çalışıyoruz. İşinin ehli olanlarla çalışmak gerekiyor. Japon mutfağını en iyi Japon ustalar bilir. Bu nedenle Fransa'daki restoran projelerimizde Japon ustalarla çalışacağız.

#### **Fransa'daki yatırım planlarınız nelerdir?**

Yemek yemeyi çok severim, farklı lezzetler ilgimi eker. Bugüne kadar gördüm ki Japon mutfağı yanlış tanınıyor. Özellikle de Türkler sushi'yi sadece çiğ balık olarak biliyor. Oysaki bin yıllık bir geçmişe sahip olan sushi, çiğ balık değildir. Dünya genelinde de Japon mutfağının çok iyi yansımalarının olmadığını düşünüyorum. Japon mutfağı derin bir kültürün yansımasıdır. Buradan yola çıkarak Japon restoranlarına odaklanmak istedim. Sushi'yi baş tacı yapmak istiyorum. Fransa'dan yola çıkacağım. Uzun bir süre orada yaşadım, okudum ve eğitim aldım. Kızım Fransız vatandaşı, ayrıca orada bir turizm şirketimiz var, halen çalışmalarını sürdürüyor. Dolayısıyla bir ayağım sürekli Fransa'da. Bu nedenle ilk durak Cote d'Azur bölgesi. Burada, Nice'ten başlayarak zincir restoranlar planlıyorum.

#### **İlk restoranınız kapılarını ne zaman açacak?**

Grşmelerimizi yaptık, yerimizi belirledik, altyapı çalışmalarına başladık. Girişimler tamamlandı. Her şey planladığımız şekilde giderse ilk restoranımız 2018'in başında Nice'te hizmet vermeye başlayacak.

#### **Önümüzdeki süreçteki hedefleriniz nelerdir?**

Bundan sonraki amacım Japon mutfağına olan merakımı zincir restoranlar haline getirmek. Nice'in ardından Monaco ve Cannes'da iki restoran daha amayı planlıyoruz. Ardından Belarus'ta da zel Japon restoranı olacak. Zincirin son halkasında ise İstanbul'da bir restoran açacağız. [drturhanguldas.com](http://drturhanguldas.com)



# Food and Travel Gastro Weekend by San Pellegrino

## 4. Gastro Weekend'imizde bu kez Datça'da doğal güzellikler eşliğinde tatları keşfettik, keşfin tadına vardık...

YAZI: EBRU ERKE FOTOĞRAFLAR: MUSTAFA VURAL, BURAK KAN

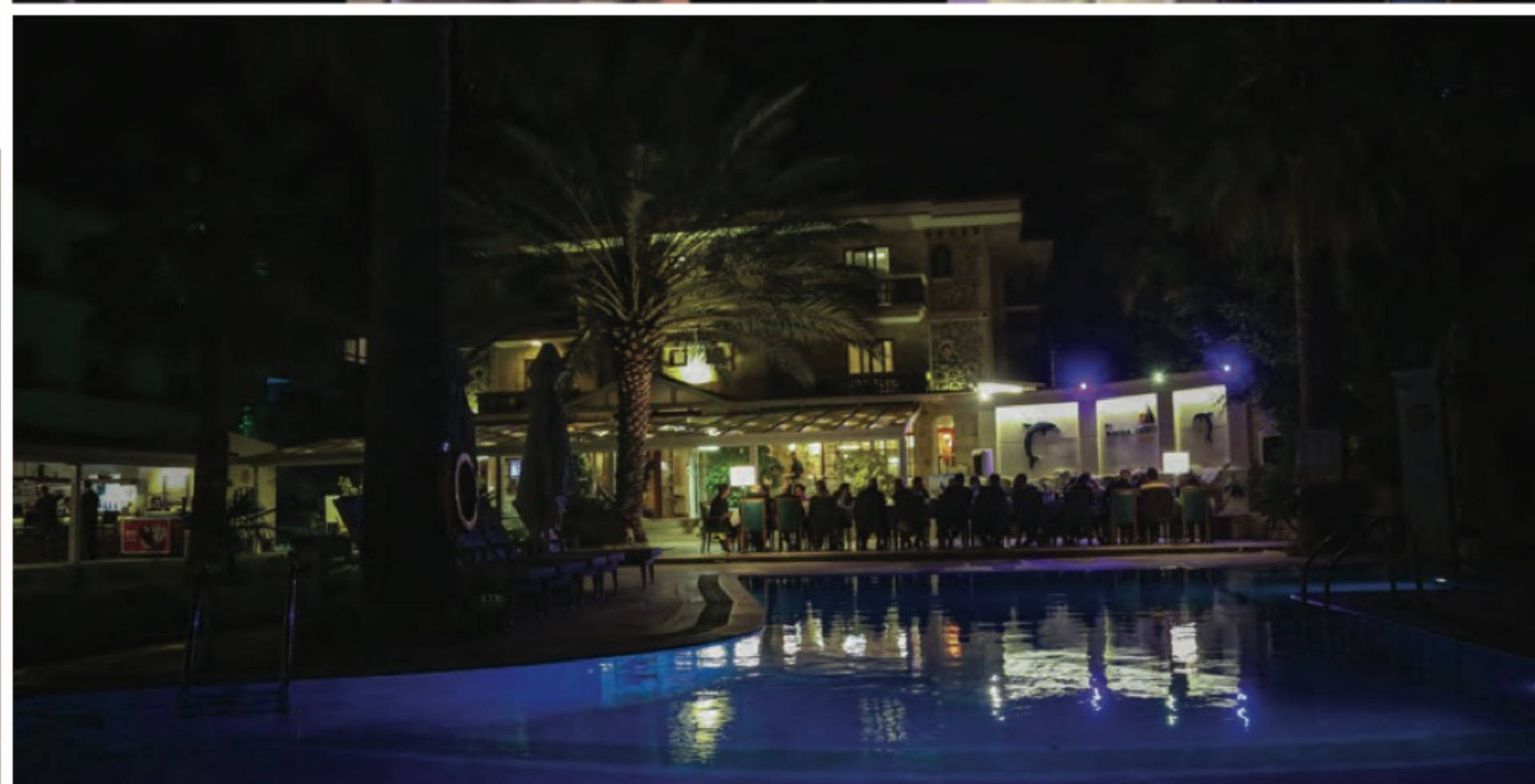
Dokuz yıl önce hazırlamaya başladığımız dergimizin gastronomiye ve seyahate bakış açısını yansıtmak, lezzetli ve keyifli vakit geçirirken ülkemizin saklı kalmış güzellikleri eşliğinde bambaşka gastronomik deneyimler yaşamak, lokal farkındalıkları naif şef dokunuşlarıyla tektiklemek amacıyla organize ettiğimiz Gastro Weekend'lerimizin dördüncüsünü Datça'da gerçekleştirdik.

İlk durağımız minicik bir sahil kasabası olan Selimiye idi. 2016 Mayıs ayında ünlü şef Rudolf Van Nunen ile birlikte hem dünyadan hem de yurdumuzun dört bir yanından topladığımız malzemelerle harika sofralar kurduk. İkinci lokasyonumuz Kapadokya idi. 2016'nın Ekim ayında düzenlediğimiz etkinliğimizde şefimiz W Hotel Bangkok'un restoranı The House on Sathorn'un başındaki isim Fatih Tutak oldu. Fatih, nefis lezzet yorumlarını bize sunduktan birkaç ay sonra 50

Best'in Asya'nın en iyi 50 lokantası listesine 36'ncı sıradan girmeyi başararak bizi gururlandırdı. 3. Gastro Weekend'imizde konuk şeflerimiz Kaan Sakarya ve Derin Arıbaş, Bodrum Nikki Beach'te Ege nimetlerini kullanarak bizi mest etti.

2017'nin güneşli bir sonbahar haftasonuna denk gelen 4. Gastro Weekend'imizin durağı ise Datça'ydı. Datça'nın her mevsimi ayrı güzel olsa da, cennet koyların sükunetle birlikte dile geldiği sonbahar aylarının tadı yarımada bir başka. Doğanın cömert davrandığı bu cennet replikası bölgede damaktan dimağa farklı bir deneyim yaşadık. İlk akşamki lezzet durağımız, Datça küçük liman içerisinde balıkçılıkla uğraşan bir ailenin işlettiği Emek Balık Lokantası'ydı. Artık maalesef bulmakta zorlandığımız yerli kalamar, deniz mahsulleri ve bölgenin lezzetli balıklarıyla soframızı tatlandırırken geceyi yöreye ait









## Doğanın cömert davrandığı cennet replikası Datça'da her mevsimi ayrı güzel ama cennet koyların sükunetle dile geldiği sonbaharın tadı yarımada bir başka.

bademli ve baklava hamurlu nefis bir tatlı olan damat tatlısıyla sonlandırmayı ihmal etmedik.

Cumartesi akşam yemeğimiz şef Yoldaş Sönmez'e emanetti. Yoldaş şefi Bodrum'da işlettiği beş masalı 30 kişilik şef lokantası Ent'ten tanıyoruz. Fakat bu etkinlikte Yoldaş'la ilerlememizin en büyük sebebi, şefin uzun süre Datça'da yaşamış ve dolayısıyla yöre malzemelerine olan hakim olmasıydı. Restoranında yerel malzemelere üst düzey mutfak teknikleri uygulayarak, zaman zaman da dünya mutfaklarından esinlenerek tabaklar hazırlayan şef, aynı felsefeyle bize özel bir menü hazırladı. Marine üzüm, salatalık, pancar jeli eşliğinde verilen çiğ aky a ikilemesiyle başlayan yemeğimiz sırasıyla şöyle devam etti: Datça bademi, limon yağı, yonca ve ekşi maya ekmekle sunulan sübye; iskorpit bisk içinde yoğurt üçlemesiyle servis edilen mürekkep balıklı hamurla hazırlanıp ahtapot ve karidesle doldurulan mantı; dağ mantarı püresi ve köy tarhanalı kuzu jus ile servis edilen, Bafra'dan bizim için gelmiş olan karayaka cinsi kuzunun kol ve kafes bölgesi ve son olarak da panna cotta üçlemesi ve Datça papatjalarının jölesiyle verilen satsuma karamelli şerbet ile ıslatılmış mavi haşhaşlı revani deneyimledik. Yoldaş şef tüm yemeklerde Kütahya Porselen'in fine dining şef sofraları için özel olarak ürettiği şık seriyi kullanmayı tercih etti.

Son günümüzde komşudan misafirlerimiz vardı. Simi adasının isminin duyulmasının en önemli ajanlarından biri olan meşhur Manos'un ailesi bizimle birlikteydi. Oğlu Konstantinos Magkos ve erkek kardeşi Mixalls Magkos mutfakta Simi'den getirdikleri ada malzemelerini hazırlarken diğer oğlu Yiannis Magkos ise bizimle birlikte ev sahipliği yaptı. Kabuğuyla yenen Simi karideslerinden deniz kestanesi shot'lara, kızarmış kerevitten sarımsaklı, beyaz şaraplı kara midyeye, nefis lezzetlerle bize keyifli bir veda menüsü sundular. Simi adasının belediye başkanı sevgili Lefteris Papak da Datça Belediye Başkanı Gürsel Uçar ile birlikte bu keyifli yemekte bizlere eşlik etti.

Her iki yemekte de şeflerimiz bizi misafir eden My Marina Select Hotel'in yenilenen mutfagında çalıştılar. Bu bağlamda, bize mutfagını açan ve samimiyetle ev sahipliği yapan otelin sahibi Hüseyin Güneş'e de en içten teşekkürlerimizi iletiyoruz. Hafta sonu boyunca sadece lezzete odaklanmadık elbette. Nissan Qashqai'nin yeni modeli ile Datça'nın eski merkezini ve koylarını keşfettik. Kargı Koyu'na tepeden bakan ve tek odalı mini bir otel olan Bizimev Datça'nın şahane terasında günbatımı keyfi yaşadık.

5. Gastro Weekend'imizde sürpriz bir yerde sürpriz konuk şefimizle tatları keşfetmeye, keşfin tadına varmaya hep birlikte devam edeceğiz...





  
**S. PELLEGRINO®**

*Live in Italian*

---

YEMEĞE  
BİR İTALYAN  
DAVET EDİN

---

[www.sanpellegrino.com](http://www.sanpellegrino.com)





# ŞİMDİ DAHA UCUZ

**Turizmde erken rezervasyon kampanyaları başlıyor.  
Özellikle ilk günlerinde çok özel indirimler sunan kampanyanın avantajlarını  
ve turizm sektörü için önemini masaya yatırdık.**

YAZI: ÖZLEM KAPAR BAYBURS

**H**ayal ettiğiniz tatili en uygun fiyatlara gerçekleştirmek istiyorsanız, bunun için yılın en doğru dönemine giriyoruz. Bu ay itibarıyla başlayan erken rezervasyon kampanyaları, yine birbirinden çeşitli imkânlar, promosyonlar ve uygun fiyatları tatilcilere sunuyor. Türkiye'de özellikle son 10 yıldır yaygınlaşan erken rezervasyon kampanyaları, sadece tatilcileri mutlu etmiyor; aynı zamanda iç piyasada da turizmcileri de sevindiriyor. 2017 yılında kampanyalardan yararlanan kişi sayısının 5 milyonu aştığı tahmin ediliyor. Kasım ayında başlayan kampanyaların, tur şirketlerine göre farklılık göstermekle beraber Mayıs sonuna kadar devam etmesi planlanıyor. Kampanyalarda seyahat acenteleri yüzde 50'ye varan indirim kolaylığı, kredi kartıyla ödeme imkânı, iptal sigortası, havayolu uçuşlarında indirim kolaylığı gibi birçok promosyonu farklılaştırarak sunuyor.

#### **En avantajlı fiyatlar ilk günlerde**

Türkiye Otelciler Federasyonu (TÜROFED) Başkanı Osman Ayık, turizmde iç pazardaki büyüme hızının her yıl arttığını açıklıyor. Yerli turist sayısının bu yıl 6-7 milyon aralığında olduğunu tahmin ettiklerini belirten Ayık'a göre bu rakama ulaşılmasında erken rezervasyon fir-

satlarının etkisinin büyük. Ayık, yerli turist için erken rezervasyon fırsatının yılın her döneminde var olduğunu vurgularken, turistik tesislerin yapısına göre fırsatların çeşitlilik gösterdiğini de hatırlatıyor.

Kasım ayında 2018 yılının yaz sezonu için yapılacak kampanyaların başlıyor. Turizmciler "Kampanyanın ilk günlerindeki indirimleri kaçırmayın" çağrısı yapıyor. Osman Ayık'a erken rezervasyon kampanyasına katılmak isteyenlere hangi tavsiyelerde bulunduğunu soruyoruz. *Food and Travel* okurları için özetliyor: "Kampanyalar artık internetten anı anına takip edilebiliyor. Benim tatilcilere öncelikli tavsiyem seçecekleri otelleri çok iyi araştırmaları olacak. Çünkü çok sayıda ve çeşitli tesisler var. Hepsinin farklı pazarlama tekniği söz konusu. Tatil paketlerinin de çeşidi bol. Kendilerine uyan en doğru tesisi ve tur operatörünü seçerek rezervasyonlarını yapmalılar. Rezervasyondan önce otelle ilgili hem internetten hem de tesisin kendisinden bilgi alabilirler. Tüketicinin bilgiye kolayca ulaşma şansı var, bunu çok iyi kullansınlar."

#### **Tatil periyodunuzu iyi seçin**

TÜROFED Başkanı Osman Ayık, tatillerin Temmuz ve Ağustos aylarına sıkıştırılmamasını da öneriyor. Yaz aylarında fiyatların yüksek ol-



Yaz tatili için otel rezervasyonundan kayak tatiline, gemi seyahatinden Avrupa'da kent turuna, hayalinizdeki tatil her ne ise, erken rezervasyon döneminde satın alarak bütçenizi koruyabilirsiniz.



duğunu hatırlatan Ayık, yaz öncesi veya sonrası yapılan tatillerin çok daha ucuza geleceğini anımsatıyor ve ekliyor: "Tatil denince insanların aklına haziran sonu eylül başı aralığı geliyor. Ama bu periyodun dışındaki zamanlarda çok daha ucuz fiyatlar mümkün. Bu aylar haricinde de ülkemizde güneşlenip denize girilebiliyor."

Sektör profesyonellerine göre erken rezervasyonda ödeme kolaylıkları 'sınırsız'. Her keseye uygun tatil fırsatı var. Bu indirimleri turistik tesislerin kendilerinin veya tur operatörlerinin yaptığını vurgulayan Ayık "Kampanyalar kasımda başlayıp nisan-mayıs ayına kadar sürüyor. Tabii tarih ilerledikçe indirim oranları düşüyor" sözleriyle tatilcileri hızlı harekete geçmeye davet ediyor.

#### **Her tür tatilciye bir kampanya var**

Türkiye Seyahat Acenteleri Birliği (TÜRSAB) Genel Sekreteri Çetin Gürcün, ay başı itibarıyla başlayacak 2018'e yönelik erken rezervasyon kampanyaları için acenteciler ve otelcilerin, Kültür ve Turizm Bakanlığı'nın da desteğiyle el ele verdiğini anlatıyor. Bu kampanyalarının ülkemizde ilk uygulanmaya başladığı dönemlerde sadece deniz-kum-güneş tatili paketlerini kapsadığını hatırlatan Gürcün, artık

son dönemde yurtiçi veya yurtdışı tüm tur paketlerine yayıldığını vurguluyor ve ekliyor: "Yurtiçinde veya yurtdışında tatil yapmak isteyen herkes için artık kampanya var."

Çetin Gürcün'e erken rezervasyon kampanyalarında dikkat edilmesi gereken konuları soruyoruz. Dikkatimizi şu noktalara çekiyor: "Tatil satın alırken acentelerin belge numarasının ve acente ünvanının mutlaka sorulmasını, verilen numaranın ve acente ünvanının doğruluğunun Kültür ve Turizm Bakanlığı ya da TÜRSAB'ın internet sitelerinden sorgulanmasını tavsiye ediyoruz. Ayrıca internetten tatil alan vatandaşlar, acentelerin TÜRSAB logolarının ve acente numaralarının olup olmadığına mutlaka bakmalılar. Öte yandan seyahat acenteleri kanalıyla tatile çıkacak olan vatandaşlar paket tur satın aldıklarında, mutlaka seyahat sigortası yaptırmalılar. Bu bir yasal bir zorunluluk."

Tatilcilerin aldıkları paket turları 72 saat kalana kadar herhangi bir ücret ödemeden iptal edebileceğini de anımsatan Gürcün, bunu için İptal Sigortası'nın mutlaka yaptırılması gerektiğinin altını çiziyor.

#### **Gemi turlarında da erken alan kazanıyor**

Dünyanın en büyük cruise şirketlerinden MSC Cruises'un Türkiye





**Sektör profesyonellerine göre erken rezervasyonda ödeme kolaylıkları ‘sınırsız’. Her keseye uygun fırsat var. Tatilcilerin tek yapması gereken, kampanyaları internet ve diğer mecralarda takip etmek ve vakit kaybetmeden harekete geçmek.**

Genel Müdürü Necla Tuncel, eylül ayının ikinci haftasında erken rezervasyon kampanyalarını başlattıklarını açıklıyor. Gemi turlarının, en erken satın alınan tur paketlerinden biri olduğu için, kontenjanlarla sınırlı bir kampanya yaptıklarını aktaran Tuncel, “Erken gelen alıyor, kontenjan dolduğunda fiyatlar otomatik olarak kademeli bir artışa uğruyor” diyor. Gemi tatili yapmak isteyenlere kasım ayını geçirmeden mümkünse üçüncü haftasına kadar rezervasyon yapmalarını öneren Tuncel, böylelikle en ekonomik fiyatlarla seyahat edeceklerini vurguluyor.

MSC Cruises’un gemi turlarında, 2018 yaz sezonuna yönelik tur paketleri için kabin başı 600 Euro’ya varan indirimler uyguladığını anlatan Tuncel, ödeme kolaylığı olarak da dokuza varan taksit imkânları sunduklarını söylüyor. Yurtdışı seyahatinde tam pansiyon seyahat etme imkanı; her sabah ayrı bir limana uyanma, yol yorgunluğu olmaksızın bir haftada sayısız şehri keşfetme şansı; çocuklu aileler için özel imkânlar sunması nedeniyle tatilcilere cazip gelen gemi turlarının erken rezervasyon kampanyalarıyla tatilcileri daha fazla etkileyeceği kesin. Tuncel’e 2018’de MSC’nin öne çıkacak promosyonlu ürününü soruyoruz: “Geçen yıl olduğu gibi, 2018 kış dönemi için de öncelikli olarak Küba ve Karayipler turumuzun ön planda olacağını tahmin ediyoruz. Bunun yanı sıra, yine kış aylarında daha yakın bir destinasyon arayanlar için, Birleşik Arap Emirlikleri, Katar ve Bahreyn’i de içeren tur paketlerimize ciddi talep var. 2018 yaz aylarında ise, her zamanki gibi Kuzey Avrupa (özellikle Norveç Fiyortları) ve tabii ki Akdeniz söz konusu” diyor ve 2018 yılında toplam 12 bin Türk turiste hizmet vermeyi hedeflediklerini sözlerine ekliyor.



Sol üstten saat yönünde: MSC Cruises’un Türkiye Genel Müdürü Necla Tuncel, Türkiye Seyahat Acenteleri Birliği (TÜRSAB) Genel Sekreteri Çetin Gürcün ve Türkiye Otelciler Federasyonu (TÜROFED) Başkanı Osman Ayık, erken rezervasyon kampanyalarının tatilcilere fiyat avantajları sunarken sektöre de olumlu etki yaptığında hemfikir.

## TÜRSAB Tatil Meleği nedir?

TÜRSAB Tatil Meleği, tatilcilerin işletme belgesine sahip seyahat acentelerinden hizmet satın almasını sağlamak ve mağduriyetlerin önüne geçmek için harekete geçen TÜRSAB’ın özellikle internet üzerinden alışlarda kullanmak üzere geliştirdiği bir koruma sistemi. Tüm ülke çapında hizmet verecek ve yetkisiz kişi veya kuruluşların

internet üzerinden seyahat ürünü pazarlaması ve satışının önüne geçecek sistem, logo ve kare kod uygulamalarıyla kolayca kullanılabilir. İnternet üzerinden hizmet almak isteyen tüketici, TÜRSAB Tatil Meleği üzerindeki logoya tıklayarak onaylı acentenin sertifikasına erişebilir ve hizmeti yetkili bir acenteden aldığına emin olur. Tatilci, sadece

güvenle satın alma işlemi yapmış olmuyor. Ayrıca rezervasyonlarını TÜRSAB Tatil Meleği ile yaparak uygun fiyatlara aldıkları hizmeti, sezon döneminde mazeretsiz olarak sigorta koşullarına göre 72 saat veya 48 saate kadar iptal haklarını kullanabiliyor, kesintiye uğramaksızın ödemelerini geri alma haklarını garantileyebiliyorlar. [tursab.org.tr](http://tursab.org.tr)





**MSC**  
CRUISES

NOT JUST ANY CRUISE

## Seyahatinizde damak tadınızdan vazgeçmeyin.

Dünyaca ünlü şeflerimizin hazırladığı lezzetler eşliğinde, farklı coğrafyalarda popüler destinasyonları keşfedin.

- Michelin yıldızlı şefler
- Dünya mutfağından seçkin lezzetler
- Çok çeşitli muhteşem Akdeniz mutfağı
- Günde 20 saat açık olan ve 13 farklı gastronomik köşeye sahip gurme büfe
- Zarif ve modern dekorla döşenmiş özel restoranlar ve barlar
- Ödüllü çikolata ve pasta şefi



# GORDON'UN KANUNLARI

Marco Pierre White'in altında tam üç yıl çalışıp sağ kalmayı başardı, İngiltere'nin en iyi şefi oldu ve risk almanın şart olduğunu öğrendi. Gordon Ramsey son 20 yılın en gözüpek şefi.

YAZI: MARK SANSOM  
FOTOĞRAFLAR: GORDON RAMSAY HOLDINGS,  
JOHN CAREY, JOEL RYAN

**Gordon James Ramsay, 8 Kasım 1966'da, Glasgow'da dünyaya geldi. Ramsay'in ilk aşkı futboldu ve 15 yaşındayken Glasgow Rangers takımına katıldı. Ancak dizi sakatlandı ve otel yönetimi alanında eğitim almak üzere North Oxfordshire Teknik Üniversitesi'ne girdi. İlk kez 1996'da MasterChef'le televizyonda boy gösterdi. 1999'da Boiling Point belgeselinin merceğindeydi. Ramsay'in Kitchen Nightmares ve Hell's Kitchen programları 2004'te yayınlandı, sonra Amerikan televizyonlarına transfer oldu. Bugün hâlâ devam ediyor. Gordon Ramsey, Tana ile evli. Çiftin dört çocuğu var: Megan, Holly, Jack ve Matilda.**

Gordon Ramsey'in kariyer eğrisinin grafiğini çizerek olsaydınız, onun astronomik yükselişini ancak galaksilerarası seyahat eden bir roketin rotasıyla anlatabilirdiniz. Glasgow'un sosyal konutlarında fakir bir çocukluktan dünyanın en büyük yıldızlarından biri olmaya uzanan ve şimdi pek çok kişinin izlemeye çalıştığı bir yol onunki.

Geçen yıl, kazancı 45 milyon pound'u aştı (bu Beyoncé'nin kazancına eşit) ve geçen kasım ayında 50'nci yaş günü için kadeh kaldırdığı sırada banka hesabında görünen serveti 140 milyon pound'du. Televizyon şovları, Hell's Kitchen ve MasterChef en popüler programlar arasında, film yıldızları en yakın arkadaşları, tatillerini Beckham'larla geçiriyor ve son dönemde bir de prodüksiyon şirketi kurdu. Gordon Ramsey, kendi jenerasyonunun ilk parlak şefi ve de şüphesiz en yeteneklisi.

Food and Travel olarak onunla Londra'nın West End bölgesindeki restoranı Heddon Street Kitchen'in özel yemek salonunda buluşuyoruz. Good Morning Britain'dan (televizyon programı) henüz çıkmış. Terzi elinden çıkma jilet gibi takım elbisesinin yakasında televizyon ekranı için yapılmış makyajın izleri, yüzündeysse Piers Morgan (Good Morning Britain programının sunucusu) ile yarım saat geçirmiş birinin ekşi ifadesi var. "Kahretsin, bir kahveye ihtiyacım var" diyor o her zamanki meşhur özgüvenli tavrıyla. Onun bu ilk sözleri





#FEELAUSTRIA

Büyülü bir  
kışın getirdiği  
mutluluk



Avusturya

gelin ve  
yaşayın

austria.info





Üstte: Bread Street Kitchen; istakoz bisque.



Üstte: Pétrus'un içi. Altta: Royal Hospital Road'da çiçek yapraklarıyla bir tatlı sunumu nu-petal.



Üstte: The Savoy Grill. Altta: Plane Food'da uçuş öncesi ziyaret.



banaya iki şey anlatıyor: Evet, normal hayatta da cümlelerine küfredererek başlıyor. Ve Morgan'a içinde biriktirdiği ateşi benim üstüme püskürtmeye hazırlanıyor. Durum hangisi olursa olsun, ilginç bir öğleden sonra geçireceğimiz kesin.

### Ağırsiklet bir rakip

Ramsay iri kıym bir adam. Karakterine bu denli uyan bir fiziğe sahip olduğunu bilmiyordum. 1.88 boyunda ve oturduğu sandalyenin sırtından taşacak kadar geniş omuzlu bu adamın havladığı kadar feci ısırabileceğini tahmin etmek zor değil. Onu süzen bakışlarını yakalıyor: "Şu anda formda görünüyorum olabilirim ama şişko herifin tekiydin" diyor. "Tana, ilk bebeğimiz Megan'a hamileyken ben de şiştim. 110 kilograma kadar çıktım. Çok acayipti. Tana şiştikçe benim de onunla birlikte şişmem gerekiyormuş gibi hissediyordum. Neden diye sorma. O zamanki fotoğraflarımızı bir görsen, sanki kamında bebek taşıyan benmişim gibi görünüyor."

Bahsettiği yıl 1997, bu aynı zamanda Ramsey'in, bugün hâlâ onun amiral gemisi olan, Royal Hospital Yolu'ndaki Gordon Ramsey Restaurant'ı da hayata geçirdiği yıl. Ve aynı zamanda, bizim de *Food and Travel* dergisinin ilk sayısını yayımladığımız yıl. Aramızda ortak yollarda ilerlerken oluşan bir sinerji var: İngiliz damak zevki yıllar içinde giderek daha sofistike bir hal aldı ve onun da bizim de buna katkımız oldu.

"Doksanlı yılların sonu çok çığgın bir dönemdi. Ben de o sırada düşünmeyi bırakıp işe giriştim" diye heyecanla anlatıyor Ramsey. "Önce ilk evimizi satın o parayla bir restoran açmanın iyi bir fikir olacağı konusunda Tana'yı ikna etmem gerekti. Aynı şekilde banka müdürümü de ikna ettim tabii. Her şey bir sepette toplanmıştı.

Ondan sonraki iki yıl boyunca her gün, günde 16 saat çalışıyorduk. Haftasonları yeni fikirler geliştiriyor, hafta içiyse deliler gibi yemek pişiyorduk. Her şeyi böylesine ince eleyip sık dokuduğum başka bir dönem daha bilmiyorum. Ve herkes benden bir parça istiyordu. Böylesi bir fiziksel ve zihinsel tükenişi daha önce hiç yaşamamıştım. Ama sırf mali nedenler için bile, işe yaramak zorundaydım; herkesin gelmek istediği bir restoran yaratıp sonra da oturup gelmelerini bekleyemezsiniz."

Bütün bunlar yirmi yıl önce olmuş olsa da, anlatırken, omuzları düşüyor ve gözleri kısıyor. Belli ki bu onun sınav verdiği bir zamandı. "İnsanların Michelin yıldızlı restoranların para kazanmadığını söylemesi sinirime dokunuyor. Benim dahil olduğum bütün yıldızlı restoranlar para kazandı. Zirvedeki bir restoran para kaybediyorsa kötü işletilmesi yüzündendir."

Haksız sayılmaz. Karierinin ilk yıllarında Ramsey'in dokunduğu her şey altına dönüşüyordu. Midlands'daki otel ve restoranlarda birkaç kısa duraktan sonra Ramsey bıçaklarını topladı ve sağı solu belli olmayan ünlü şef Marco Pierre White'in Wandsworth'deki restoranı Harveys'de çalışmak üzere Londra'ya geldi. Leeds'li şefin yanında çalıştığı üç yılda Ramsay ondan ilham da aldı, azar da işitti, eğitim de gördü. Bugün hâlâ Güney Londra'da geçirdiği o üç zorlu yılı, kariyerinin en önemli dönemi olarak gösteriyor.

"Marco asla hata kabul etmezdi. Eğer onun bu tavrından hoşlanmıyorsanız kapıdan çıkıp gitmekte ve bir başka restoranda çalışmakta özgürdünüz" diye yazıyor Ramsey 2006'da yayımlanan otobiyografisi *Humble Pie*'de. "Ama Harveys gibi başka bir yer daha olmadığını o da biliyordu biz de. Mutfağı daha iyi olan, daha

fazla yıldız olan, daha eskiden beri ünlü olan başka restoranlar vardı ama burası başkaydı. Bir avuç gençten oluşan bir ekiple ve resmen çiğir açıyorduk."

"Tek sorun şuydu, Marko sizi Harveys'in kapısından çıkınca hiçbir şeyin önemli olmadığına inandırıyor. Ve bu hiç de doğru değildi. Eğer öfkeden, azardan, aşağılanmalardan ve şiddetten mide hastası olmasaydım bile, olmayı arzuladığım gibi bir aşçı olmak için kanatlarını açıp buradan uçmam gerekiyordu."

### Fransız bağlantısı

Ramsey Harveys'den sonra Thames Nehri'nin kuzeyine, Londra'nın West End bölgesindeki Le Gavroche'ye geçti. Klasik Fransız mutfağına dair aldığı eğitimi ileri taşımak istiyordu ve Michelin yıldızı toplamakta usta olan Albert Roux'la bunu yapabileceğini düşünmüştü. İki şef anında kaynaştı. Ramsey o kadar başarılı oldu ki, Roux onu Fransa'da, Nice'in yukarısındaki kayak merkezinde bulunan Hotel Diva'nın restoranında bir sezon geçirmesi için davet etti. Çabucak edinilen bir Fransız kız arkadaş sayesinde Ramsey dili de öğrendi. Ama bu deneyimle Fransız tarzına susuzluğunu gideremeyen Ramsey, Paris'e taşınıp Joël Robuchon ve 'ustam' diye andığı ve Fransız mutfağı eğitimini tamamlamasını sağlayan kişi olan Guy Savoy'un yanında çalışmaya karar verdi.

1993'te Londra'ya, o günden bu güne yürüyüş tarzının bir parçası olan yaylanan adımlarıyla döndü. Kendine güveni tamdı, engin bir bilgiye sahipti, Harveys günlerinin açtığı yaraların izleri yok olmuş, derisi kalınlaşmıştı; artık dizginleri ele alıp adını duyuracak ve şöhretinin temellerini atacak olan kendi restoranını açmaya hazır: Yani Aubergine'i.





*Onunla her yemek doyumsuz!*



[CaliforniaWalnut.com.tr](http://CaliforniaWalnut.com.tr)

[/CaliforniaCevizi](https://www.facebook.com/CaliforniaCevizi)

[/CaliforniaCeviz](https://www.instagram.com/CaliforniaCevizi)

0538 600 5401 #Diyetisyenesorun



Yukarıdan aşağıya:  
Bread Street  
Kitchen; Heddon  
Street Kitchen'ın  
terası; Plane  
Food'da  
kurutulmuş  
Hereford bifteği  
tataki.



Bugüne kadar Aubergine'in Londra'daki restoran sektörünün patlama yapmasında nasıl etkili olduğuna dair çok şey yazılıp çizildi. Ama bunu en açık şekilde ortaya koyan veri, şüphesiz, Aubergine'den mezun olan şeflerin isimleri. Marcus Wareing, Mark Sargeant, Angela Hartnett, Stuart Gillies ve Mark Askew, 1995'te ilk, 1997'de ikinci yıldızını kazanan Aubergine'den geçmiş ünlü şeflerden sadece birkaçı.

"Bağımsız bir anlayışla çalışıyordum, yemekleri kimsenin kullanmadığı tatlarla pişiriyordum" diyor Ramsey. "Albert (Roux) ve Marco (Pierre White) gibi ünlü şeflerle rekabet ediyordum ve onların üçte biri fiyata yemeklerimi sunuyordum. Zaman içinde Londra bu tarzı benimseyince, bir zamanlar ustam dediğim bu şefler düşmanım oldu."

Ramsay, Aubergine'i 1997'nin sonunda, restoran çalışanlarının toplu istifasıyla sonuçlanan bir ağız dalaşının ardından terk etti. Üçüncü yıldız da alabilir miydi? "Kesinlikle" diyor Ramsey, "Sanırım o sırada, eğer üç yıldız kaznacaksam bunu bütünüyle bana ait olan bir restoranda yapmak isterim diye düşünüyordum. (Ramsey, Aubergine'in sadece yüzde 25'ine sahipti.) Bu sahip olamayacağınız bir Formula 1 takımında yarışmak, bu yüzden şampiyon olmayı istememek gibi bir şey."

### Her şey yıldızlarda yazılı

Bütün bu gelişmeler bizi bu büyük başarı hikâyesinin orta noktasına, yani Royal Hospital Yolu'ndaki Gordon Ramsey'e ge-



tiriyor. "Bu küçük bebeği açalı 19 yıl oldu ve 16 yıldır da üç yıldız" diyor gururla. "Her şeyin mükemmel olması için kılı kırk yarıyorum. Altı yılda üç yıldız hızlı bir yükseliş."

Peki sırrı ne? "Üç yıldız nasıl kazanırsınız? Önce ülkedeki en iyi iki yıldızlı restoran olmalısınız. Mutfakta yaratıcı ve tutarlı bir kimlik oluşturmalsınız. Sürekli olarak gelişmeli ve sınırları zorlamalısınız. Biz hiçbir zaman kendimizi güvene almayı düşünmedik. Altınızda güvenlik ağı olmadan ip te yürümek daha zordur. İki yıldız alınca oturup 'Önemi yok, bir yıldız da düşsem bir şey olmaz' diyebilirsiniz. Ama üç yıldız kazandığınızda sizi hiçbir şey tutamaz."

Ramsey'in başarı formülünün işe yaradığı aşikâr. InterContinental Bordeaux-Le Grand Hôtel'in birinci katında açtığı Le Pressoir d'Argent Gordon Ramsay restoranıyla geçen 17 ay içinde iki yıldız daha kazanarak eleştirilere cevabını veriyor. Bu iki restoran dört kıtada 30 farklı bölgeye yayılmış restoranlardan oluşan bir im-

paratorluğun tacındaki en değerli mücevherler. Bunca farklı yerde restoran olunca Ramsey yılda rahat 3,7 milyon mil yol yaptığını söylüyor. Hâl böyle olunca, uçaklardaki yemekler üzerine kafa yormak için zamanı olmuş. "Yüce tanrım, çok kötü. Bir defasında bir havayolları şirketiyle yemeklerinin hazırlanması için çalıştım. O yemeklere neler oluyor, ne kadar önceden pişiriliyor biliyorum. Asıl problem yemeklerinin iyi olması için fazla çaba harcıyorlar. İnsanların restorandaymış gibi yemek istediğini düşünüyorlar, ama istemiyoruz. Biz sadece yedikten sonra kendimizi berbat hissetmeyeceğimiz bir şeyler istiyoruz."

Ramsey söylediğini yapan biri. Şimdi yoğun bir şekilde, Londra'nın Heathrow Havaalanı 5 numaralı terminalinde kalori hesabı konseptiyle hazırlanan yiyecekler sunan Plane Food (Uçak Yemeği) adlı markasına yatırım yapıyor. Pek yakında yolcular Plane Food Grab 'n' Go hizmetiyle yemeklerini buradan alıp uçaakta yiyecekler. "Ben uzun yol uçacaksam ton balıklı tartar ve üstüne levrek buğulama alırım. Kesinlikle süt ürünü servis etmem. Uçuşlar bunun için uygun ortamlar değil."

Muazzam kariyerine, Los Angeles'taki evine, Cornwall'daki yazlığına ve jet sosyete içinde geçen hayat tarzına rağmen Ramsey hâlâ Londra'yı evi olarak görüyor. Burası isim yaptığı, işini öğrendiği ve servetinin büyük bölümünü kazandığı yer. "Bana sorarsanız, Londra restoranları çok şık ve tam kıvamında. Dünyada başka hiçbir yerde daha iyi resto-

ran bulamazsınız" diyor Ramsey. "Burada şimdilerde harika şeyler oluyor. Clare Smyth (önceden Royal Hospital yolundaki restoranının baş şefiydi) yeni restoranı Core'da harikalar yaratacak; bir sonraki üç Michelin yıldızı kazanan isim o olursa doğrusu hiç şaşımam."

Gerçi tahmin edebileceğimiz gibi, bazı şeyler de sınırlarını zıplıyor: "Son zamanlarda restoranlara ilham veren en büyük şey İskandinav rüzgârı. Kuzey ülkeleri mutfağının etkisi hızla yayılıyor. Tütsülenmiş balıkla hazırlanabilecek harika yemekler var ama kusura bakmayın, Londra'ya gelip de Mile End'den temin edilip tütsülenmiş balıkları mı yiyeceğim? Elbette hayır. Boş versene! Bunun için kalkar Reykjavik'e giderim."

"Tahıllarda (hububatta) da durum aynı. Herkes tahıllar için çıldırıyor ama üst üste tahıllı yiyecekler servis edilince bunları arka arkaya yemek gerçekten hiç hoş olmuyor. Ben tavşan değilim ki. Yeni bir şeyler düşünün artık" diyerek kibarca eleştiriyor Ramsey.

Yemek endüstrisine adım atan şefler için tavsiyeleri de var: "Risk almak zorundasınız. Birilerine 'evet' deyip restoran açmak kolay olabilir ama başkasının parasıyla açtığınız restoran asla sizi yansıtmaz. Her şeyi en düzgün şekilde yapın, gözünüzü karartıp riske girin ve cesur olun."

Cesaret demişken... Ramsey'in cesareti resmen nükleer enerjiyle besleniyor. Bu enerjiye bakılırsa, daha çok isabetli atış yapacak gibi görünüyor.



3<sup>th</sup> ULUSLARARASI  
international

GAST

RONO

MI

İZMİR  
7-9  
ARALIK 2017  
DECEMBER

# TURİZMİ KONGRESİ TOURISM CONGRESS

[izmirgastrotourismcongress.com](http://izmirgastrotourismcongress.com)

Kongreye katılım ücretlidir.  
Participation fee is required



DESTEKLEYENLER / SUPPORTERS



ANA MEDYA SPONSORU  
MAIN MEDIA SPONSOR



DESTİNASYON SPONSORLARI  
DESTINATION SPONSORS



ORGANİZATÖRLER / ORGANIZERS





# GÜZ SOFRASINDA BULUŞMA



Arkadaşlarınızı bir araya getirin ve değişen mevsimin tadını torbalar dolusu aromayla zenginleştirilmiş doyurucu tariflerle çıkarın.

TARİFLER, YEMEK VE PROP STYLING: LOUISE PICKFORD  
FOTOĞRAFLAR: IAN WALLACE

**BILDIRCIN SALTIMBOCCA**  
Prosciutto ile sarılmış bu bildircin tarifi, harika bir ana yemek seçeneği. Kavrulmuş kuruyemiş ve tatlı üzümün verdiği tatmin edici aromayla muhteşem bir tat yakalıyor.









#### FIRINDA SEBZELİ SICAK ARPA SALATASI

Topraksı arpa ve taze mevsiminde sebzeler bu tarifte kimyonla buluşuyor. Aroma ve lezzet fişkıran tarif, herkesin favorisi olmaya aday.



#### FIRINDA PEYNİR VE KEKİKLİ PATATES MUFFİN

Hazırlaması son derece kolay bu patateslerin içleri yumuşacık, üzerleri ise ktır ktır. Yeşil salatalarla ve et tabaklarıyla servis etmek için ideal.

**TARİFLER** SAYFA 86'DA





*dilerseniz...*

Uçuş saatinizi beklerken, dilerseniz apron manzaralı açık hava terasımızın keyfini çıkarabilirsiniz.

- Rahat ve konforlu atmosfer
- 7/24 açık büfemizde dünya lezzetleri
- Ücretsiz wi-fi
- Business-corner
- Aylık ve haftalık dergiler/gazeteler ve çok daha fazlası "primeclass" Lounge'da sizi bekliyor.

*İSTANBUL Atatürk Havalimanı İç ve Dış Hatlar "primeclass" Lounge\**  
*ANKARA Esenboğa Havalimanı İç Hatlar "primeclass" Lounge*  
*İZMİR Adnan Menderes Havalimanı İç ve Dış Hatlar "primeclass" Lounge*  
*MİLAS BODRUM Havalimanı İç Hatlar "primeclass" Lounge\**  
*İSTANBUL İDO Yenikapı TEB "primeclass" Lounge\**

\* İlgili havalimanlarındaki İç Hatlar Terminallerinde ve İDO'da bulunan "primeclass" Lounge'larda açık hava terası yer almaktadır.

  
**primeclass**  
*lounge*





ELMALI, YABANMERSİNLİ VE  
TUZLU KARAMELLI KAVANOZ TART

Sıcacık, hoşsohbet bir akşamın finalini bu mini kavanoz tartlarla yapın. İçindeki meyveler ve fındıklı hamur başınızı döndürecek.





2017 WINNER  
**EUROPEAN  
PRODUCT  
DESIGN  
AWARD**

[www.pasabahce.com.tr](http://www.pasabahce.com.tr)

# Linden

Doğanın saf dokusunu  
sofralara taşıyor

Paşabahçe tasarım ekibinden Sevgi Kes'in ağaçların gövdesindeki halkalardan esinlenerek tasarladığı, sofralara sıra dışı bir doğallık ve enerji katan LINDEN Tabak Koleksiyonu **European Product Design Award** ve **German Design Awards** ödülleriyle layık görüldü.

European Product Design Award; pratik ve inceliklerle düşünülmüş tasarımlarıyla günlük hayata değer katan uluslararası yeteneklerin ön plana çıkması amacını taşıyor. Yarışmada, ürün tasarımı alanında ulaşım araçları, mobilya, kentsel ürünler gibi farklı başlıklarda en yenilikçi uygulamalar ödüllendiriliyor.

German Design Awards Almanya özelinde ve uluslararası arenada tasarım dünyasına yeni bir soluk getiren projeleri ödüllendiriyor. Tasarım odaklı dünyaya katkıda bulunmayı hedefleyen yarışma, özgün tasarım trendlerini öne çıkarıyor.



[pasabahce.com.tr](http://pasabahce.com.tr)

[f](#) [t](#) [i](#) /pasabahce







# AVRUPA'NIN YENİ 'COOL'U

Düsseldorf, Almanya'nın en önemli turistik ya da kültürel kozu olmayabilir. Ama işe iyi tarafından bakın: Kentin gastronomik hazinelerini, Rhine boyunca sıralanan mimari güzelliklerini, zarif butikler ve neşeli kafelerle dolu sokaklarını, benzersiz galeri ve müzelerini şanslı bir azınlıkla birlikte huzur içinde keşfedebilirsiniz.

YAZI: JESSICA BASI

**D**üsseldorf'a neden gitmeli? Bu soruyu soracaklara birkaç güzel yanıtımız var: Sanatçılar için cennet. Tarih meraklıları için de öyle. En önemlisi de, yemeğin iyisini takip edenler için fevkalade bir yer. Düsseldorf'un yerel mutfağı çok bilinmez. Gastronomi sahnesi, tatbirlilerin masalarında muhabbet olmayabilir. Ancak Rhine kıyısında gezinip mor safran tarlalarını seyrederken tadacağınız sosisli bir çörek ve yumuşacık kırmızı lahana salatası, sizin bireysel gastronomik dağarcığınızda eşsiz bir köşe kapacağına şüphemiz yok.

Düsseldorf'un sanatın, tasarımın, zarafetin merkezlerinden biri olarak yükselmesinde, 10 yıl önce tamamlanan Neuer Zollhof'un payı büyük. Bilbao'daki ünlü Guggenheim Müzesi'nin ve dünyanın dört bir yanındaki daha pek çok yapının yaratıcısı, ünlü mimar Frank







## Seyahat bilgileri

Yerel para birimi avro. Düsseldorf'un yerel saati Türkiye'den bir saat geride. Düsseldorf'ta ortalama sıcaklıklar kasım ayında xx, aralıkta ise w derece.

### ULAŞIM

THY (thy.com) Atatürk Havalimanı'ndan Düsseldorf Havalimanı'na düzenli uçuşlar yapıyor. İstanbul'dan Düsseldorf'a uçakla bir saatte ulaşmak mümkün.

### KAYNAK

Düsseldorf Turizm Ofisi (duesseldorf-tourismus.de) şehirde konaklama, restoranlar ve gezilecek yerler hakkında kullanışlı bilgiler sunuyor.

O. Gehry Neuer Zollhof eserini (üstte) 2007'de inşa etti ve Düsseldorf'un gerçek bir sanat merkezi olduğunu herkese kanıtladı. Hem bir ofis alanı hem de mimari bir görsel şölen Neuer Zollhof. Limana bakan parlak krom bina öbeği, rüzgârda sallanırcasına kırılgan ve başka dünyalardanmışçasına ebedi görünüyor.

Kent gezinize bu dikkat çekici mimari eserden başlayın. Daha sonra nehrin kuzeyindeki Rheinkniebrücke köprüsüne yürüyün. 1969 yılında yapılan köprü, yaz ve bahar aylarında ellerinde barbeküleri güneşin ve nehrin keyfini çıkaran Düsseldorfluların buluştuğu bir plaja götürüyor. Rhine kıyısındaki geniş plaj yılın bu vakti sakın, ama yine de günbatımlarında nefis gök renkleri sunması nedeniyle fotoğrafçıları her daim kendine çekiyor.

Düsseldorf'ta soğğun etkisini şiddetli yaşamak istemeyenler, pekâlâ günü müze, saray ve galerilerde dolu dolu geçirebilir. Ziyaretçileri çeken ister modern heykelleri ister Picasso eserleri olsun, K20 sanat galerisi Avrupa ve Amerika'dan gelen eserlerle geniş bir sanat koleksiyona ev sahipliği yapıyor (kunstsammlung.de). Ayrıca, shuttle servisini kullanarak kardeş müze K21'i de ziyaret edebilirsiniz. K21'in cam kubbeli çatısından şehrin panoramik manzarasının keyfini çıkarabilirsiniz.

Bir zamanlar hükümdar Elector Palatine Charles Theodore ve eşi-

nin yazlık evi olan 18'inci yüzyıldan kalma Benrath Sarayı'na şehir merkezinden tramvayla ulaşmak mümkün. Saray gerçek bir tasarım harikası (schloss-benrath.de). Kusursuz bir şekilde simetrik odalar, gizli kapılar ve dolambaçlı bahçelerle dolu bir labirent olan bu üç kanatlı bina pastel pembe renklere sahip. İçiyse zarif ipek kilimler ve antikalarla dolu. Ahşap zemin o kadar hassas ki, ziyaretçilerin ayaklarına kocaman terlikler geçirmesi ve odadan odaya onları sürükleyerek dolaşması gerekiyor. Ancak tüm bunlar mekânı daha da çekici kılıyor.

Eğer kış vakti Düsseldorf'ta olacaksanız, Königsallee bulvarı boyunca sıralanan kafelerde zaman geçirmeyi, Rhine kıyısını arşınlamayı, hareketli sanat ortamını deneyimlemeyi ihmal etmeyin. Ama asıl kasım ortasından aralık sonuna kadar açık kalan kentin dünyaca ünlü Noel pazarlarını görmeden gelmeyin. Düsseldorf'ta her yıl kentin farklı noktalarında onlarca Noel pazarı kuruluyor. Sayısız keyifli bar ve restorana ev sahipliği yapan Altstadt mahallesinde açılan pazar en ünlülerinden biri. Bu pazarda her kış 200'ü aşkın tezgâh kuruluyor. Yerel üreticiler Noel temalı dekoratif ürünleri, hediyelik eşyaları, tarçınlı çörekleri ve sıcak glühwein kadehlerini pazarı gezenlere sunuyor. Turistlerin keyifli kalabalığı, Düsseldorfluların alışveriş telaşına karışıyor.

Noel zamanı gidemiyorsanız dahi Düsseldorf'ta mahalle pazarları-







## Detaylı bilgi

► Paşabahçe eylül ayında Düsseldorf'ta yeni bir showroom açtı. Schwanenhöfe bölgesindeki showroom'da markanın geniş ürün gamından çeşitli koleksiyonlar sergileniyor. Özellikle Kuzey Avrupa bölgesinde yerleşik müşteriler için bir üs görevi gören 300 metrekarelik showroom, otomatik veya el imalatı birbirinden özel ürünleri, kentin tasarım ruhuna uygun bir konseptte sergiliyor. Tasarım uygulamasını ünlü mimarlık firması Demirten'in yaptığı showroom'da cam kaplı yüksek duvar sistemleriyle yenilikçi ve etkili bir sergileme kurgusu elde edilmiş. Şişecam Topluluğu'nun global tasarım markası Nude'un özel ürünlerinden premium segment için üretilen proje ürünlerine kadar birbirinden güzel ve keyifli tasarım parçaları, ürün gruplarıyla ilişki kuran soyut görsel yerleştirmelerle birlikte showroom'da güçlü bir etki yaratıyor. Paşabahçe, sergileme tasarımını samimi bir deneyime dönüştürdüğü showroom'unda yalın beton yüzeyler, modern formlar aracılığıyla "Basit olan güzeldir" mottosunu da konuklarına yansıtıyor. Daha çok bir sanat galerisini andıran showroom, Düsseldorf'un yeni 'cool' kimliğine çok yakışıyor. *Erkrather Strasse No: 228 b, Schwanenhöfe; 0049 211 387 33 400; pasabahce.com.tr*

► Şehirdeki çoğu galeri ve müzeyi indirimli olarak ziyaret edebilmek için yerel turist ofisinden bir Düsseldorf'a hoş geldiniz kartı satın alın.

► Küçük bir ABB hardal dükkânı ve müzesi olan Loewensenf Senfladen'i ziyaret edin (*loewensenf-senfladen.de*). Bu yerel spezialitenin nasıl üretildiğini öğrenebilir, tadına varıp sevdiklerinize hediye olarak satın alabilirsiniz.



na vakit ayırmalısınız. Her biri nefis keşifler ve lezzetlerle dolu pazarlar arasında Carlsplatz da öne çıkıyor. Şehrin koşturmasından biraz olsun kaçabileceğiniz bu pazarda yerel çiftçilerin ve şeker üreticilerinin tezgâhları, yılın her vakti tıklım tıklım dolu. Özellikle Schumacher op'm Carlsplatz isimli tezgâha yanaşın ve bir kase gulaş ile bir parça süt danası etiyle hazırlanan frikadeller köftesinin tadına bakmayı unutmayın.

Düsseldorf'ta saat 10 olduğunda çay ve kek dükkânları canları kuchen (pasta) çeken insanlarla doluyor. Gut & Gerne Schokolade café (0049 211 863 996 96; *schokoladenfachgeschaef.de*) kekin yanı sıra inanılmaz tatlı bir beyaz çikolata karışımından yoğun, yüzde yüz bitter çikolataya kadar altı çeşit sıcak çikolata servis ediyor. Sıcak çikolataların hepsi çorba kasesi boyutunda fincanlarda sunuluyor. Yanında da bir dilim käsekuchen (baharatlı cheesecake) ya da haselnusstorte'nin (fındıklı turta) keyfini çıkarabilirsiniz. Eski Şehir'de hâlâ Düsseldorf'un ünlü altbier'ini 19'uncu yüzyıldan kalma yöntemlerle yapan birkaç üretici var. Hepsi de şehirdeki en iyi altbier'i ürettiklerini iddia ediyor. Önyargılı olanları bile yumuşatacak kadar hoş şişeler servis eden Zum Schoessel'de rheinischer sauerbraten (peltens patates topları ve kuru üzüm sosu ile ağır ateşte pişmiş dana eti) ve eisbein (domuz ayağı) gibi spezialiteler ekşi sauerkraut yatağında sunuluyor (0049 211 82 89 55; *zumschluessel*).



[pasabahce.com.tr](http://pasabahce.com.tr)

[f](#) [t](#) [i](#) /pasabahce



**Pasabahçe**





de). Daha deneyimliler, damak zevklerini tatmin etmek için ağır bir altbier içmek üzere Uerige'yi ('huysuz yaşlı adam') tercih ediyor (0049 211 866 990; uerige.de). Yabancı otlu yerel içecek Killepitsch kendine özgü iyileştirici bir özelliğe sahip; Et Kabüfke on Flingerstrasse'de shot olarak tüketilmesi tavsiye ediliyor (0049 211 133 269). Yakındaki Em Poetzke (0049 211 326 973 jazz-em-poetzke.de) sabahın erken saatlerine kadar açık ve keyifli caz gruplarının performanslarına ev sahipliği yapıyor. Sınırsız servise şarkılar ve zil sesleri eşlik ediyor. Daha fazla servis istemiyorsanız bardağınızın üzerini kapatmanız gerekiyor. Daha az gürültülü bir yer arıyorsanız Monkey's Plaza'yı deneyebilirsiniz. Michelin yıldızlı Monkey's West de dahil olmak üzere bu mekândaki üç restoranın her biri farklı dünya mutfaklarından lezzetleri servis ediyor (0049 211 649 637 29).

Düsseldorf'ta modern ve stil sahibi çağdaş yaşam tarzı gide- rek gelişirken, geleneklerin yaşatıldığını görmek çok keyifli. Etkileyici bir modern sanat sergisinden çıkıp mimari harikası bir yapıda zaman geçirdikten sonra iyi bir altbier ile enerji toplayıp soluğu geleneksel Noel pazarlarında almak mümkün. Avrupa'nın sınırları içinde bu skalayı sunan pek çok kent olabilir; ancak Düsseldorf Avrupa'nın pek çok havalı kentinden daha 'cool' olduğunu ispat etmek için can atıyor.

Düsseldorf'ta kışın sokaklar renkli görüntülere sahne oluyor. Büyük fotoğraf: Frank O. Gehry'nin ünlü Neuer Zollhof binaları. En solda, altta: Paşabahçe'nin Schwanenhöfe bölgesinde açtığı yeni showroom'u sanat galerilerini aratmıyor.

## Nerede kalmalı?

**Sir and Lady Astor** Bu zarif butik otelde her oda kendine has bir hava sahip. Seçenekler arasında siyah kadife ve altın kaplamalı 'Coco Chanel' boudoir'ı, ahşap oymalar ve zebra desenlerine ev sahipliği yapan Afrika odası ve notalarla kaplı Clara Schumann süiti bulunuyor. 0049 211 173 370; sir-astor.de

**Rosenmeer Hotel** Şehir merkezinde biraz daha uzak olsa da çağdaş ve canlı bir dekor ve şık bir lounge alanı sunan Rosenmeer Hotel de iyi bir tercih. 0049 216 146 242; rosenmeer.net



pasabahce.com.tr

f t i /pasabahce



**Paşabahçe**





# Serseri mutfaklar

Hayal edebileceğinizden daha zengin mutfak kültürlerine ev sahipliği yapan Karayipler el değmemiş plajlar ve her tarafınızı saran güneşten çok daha fazlasını sunuyor. Yemeğin hayat anlamına geldiği ve daima gülümseyerek servis edildiği adaları ziyaret ediyoruz.

YAZI: IMOGEN LEPERE FOTOĞRAFLAR: GARY LATHAM, CARL CARL PENDLE; THOBY YOUNG

**D**ergi olarak adalara takıntılı olduğumuzu itiraf etmeliyiz. Karayipler, işi seyahat dergisi hazırlamak olanların çalıştığı bir ofiste herkesin işi gücü bırakıp hül-yalı gözlerle etrafına bakmasına neden olabilecek birkaç yerden biri. İster Cezayir menekşesi mavisi denizin nazikçe dövdüğü beyaz kum imgesi olsun, ister dumanı tüten etler ve buz gibi bardakların servis edildiği bir plaj barbeküsü olsun, Karayipler başka yerlerde asla bulamayacağınız türden bir çekiciliğe sahip. Özellikle de kış aylarının soğukları yakamıza yapışmışken.

Dünyadaki çok az yer Karayipler kadar çalkantılı bir geçmişe sahip. Bob Marley 1975'te "Bu parlak gelecekte geçmişini unutamazsın" sözleriyle şarkısını söylediğinde, Barbados, Bahamalar, Jamaika ve Tobago beş asır süren Avrupa hakimiyetinin ardından bağımsızlıklarını henüz ilan etmişti. Bob Marley'in sesi, nihayet şekillenmeye başlayan bir bölgede iyimserliğin sesiydi. Columbus'un 15'inci yüzyıldaki ilk yolculuğundan sonra İspanyol imparatorluğu yerli Arawak nüfusunu yok ederek adaların çoğunu yuttu. Sonra 1585'te Sör Francis Drake, İspanyol altınına duyduğu zaafı bölgeye geldi. Böylelikle 300 yıl süren Avrupa çekişmesi başlamış oldu. İngilizler ve Fransızlar St. Lucia'yı tam 14 kez birbirlerinin elinden aldı ve Hollandalılar 13'ün üzerinde adada koloni kurdu. İngiltere'nin sekiz Karayip kolonisi üzerindeki hakimiyetinde ilk yumuşama belirtileri, ancak Amerikan Devrimi

Büyük Britanya İmparatorluğu'nu zayıflattığında kendini göstermeye başladı. François le Clerc (Tahta Bacak) ve Edward Teach (Kara Sakal) gibi korsanların okyanus şeridini terörize etmesiyle birlikte, bir talan ve korsanlık dönemi başladı. Geniş şeker plantasyonları Avrupalıların damaklarını tatlandırırken, 12,5 milyon Afrikalı köle dehşet verici koşullar altında çalışmak üzere gemilerle Yeni Dünya'ya gönderildi. Onların soyundan gelenler, bugün adaların nüfusunun büyük kısmını teşkil ediyor.

İşte Karayip mutfakları da bu kültürel dokunun üzerinde doğmuş, güneşli lezzetler ve Avrupa tekniklerinin birleşmesinden oluşan bir mutfak. Karayip kırmızı biberiyle çeşnilendirilmiş ve yeni bahar ağacı odunu üzerinde tütsülenmiş baharatlı tavuğa ne dersiniz? Peki ya yağda kızartılmış tuzlanmış balık türüsüsüyle doldurulmuş hamurlara? Belki de tarçın, anason, muskat ve deniz yosunuyla zenginleştirilmiş romdan istersiniz? Fransızların mirası kreole; İngilizler de sağlam yemeklerden sorumlu: patates ve ananaslı kek gibi. Afrika etkisi ise kendini *christophenes* (kabak benzeri tuzlu meyve), *dasheen* (kulkas) ve ekmek ağacı meyvesiyle hazırlanan tek tencerelik balık ya da et türülülerden belli ediyor. Böylesine parçalanmış bir geçmiş ve Bahamalar'ın derin mavi okyanusunun sularından Jamaika'daki inişli çıkışlı meyve bahçelerine kadar değişen bu coğrafyada münferit mutfaklar arasındaki nüanslar gerçekten büyüleyici.







## TOBAGO *Yengeç ve hamur topları, kreole lezzetleri ve kremalı süt ürünleri*

Daniel Defoe'nun klasik eseri *Robinson Crusoe*'nun Tobago'da geçmesi o kadar da şaşırtıcı değil. Resimli bir kitaptan çıkmış kıyı şeridi üzerine serpilmiş el değmemiş plajlara, ucu bucağı olmayan beyaz kumlara, dans eden hindistancevizi ağaçları ve laci-vert denize açılan bir iskeleyle sahip. Prenses Margaret da balayını Tobago'da basit bir şekilde Sahipsiz Topraklar olarak bilinen küçük bir plajdaki küçük bir kulübede geçirmeyi tercih etmişti.

Tobago'daki yemeklerin büyük kısmının kökeni geçmişe dayanıyor. Turistler Castara Beach'te balıkçılara ağlarını toplamalarına yardımcı olabilir ve sonra da Northside Road üzerindeki Pavilion'da muhteşem bir baharatlı tavuktan oluşan akşam yemeğinin tadını çıkarabilir. Tobago diğerlerine kıyasla daha pastoral bir ada. Süt ürünü çiftlikleri çok iş yapıyor. Josefa Patience'in Café Cream Cheese süründen elde edilen ürünleri sergiliyor. Keçilerin yemleri eski bir şeker plantasyonundan geliyor ve sütleri adadaki en popüler sütlerden biri. Yerliler sütün içinde şeker kamışının tadını alabildiklerine yemin ediyor.

Kreole etkisi en çok bu adada hissediliyor. Jemma's Tree House artık bir Tobago klasiği haline gelmiş 30 yıllık bir restoran. Bir hint bademi ağacı, çatısından geçiyor ve tüm masalar Goat Island manzaralı. Bal ve hardal lahana salatasını, karides tür lüsü ve makarna tartını denemeyi unutmayın. Baharatlı sığır kuyruğu, cocoo (mısır unu), balık suyu ile kuzu dili, sebzeli pirinç ve

hamur köftesi de bolca servis ediliyor ve aynı şekilde lezzizler. Bunları her seferinde aynı kalitede lezzet sunan sazdan çatılı restoranda deneyebilirsiniz. Devasa bahçesi her gün değişen menüyü belirliyor. Menüye güvercin bezelyesi çorbası, gazpacho salatası ve siyah zeytinli ızgara patlıcan dahil olabiliyor.

Ancak hiçbir şey ada klasiğinin eline su dökemez: yengeç ve hamur topları. Kendi kabuğunda servis edilen yengece dumani tüten hamur topları eşlik ediyor. En taze deniz mahsullerini, plaj kenarındaki büfelerde, 'Store Bay hanımefendilerinde' tadabilirsiniz. Miss Jean's, Miss Trim's, Miss Joyce's, Silvia's... Dilediğinizi seçin. Öğle yemeğinden sonra bu hanımefendiler evlerinin gölgesine çekiliyor. İşte o zaman plaj bir kez daha size kalıyor.

### NEREDE YEMELİ?

**Café Cream Cheese** Taze ekmek ve keçi sütünden yoğurdunu deneyin. *Orange Hill Nature Ranch; 0011 868 660 7761*

**Jemma's Tree House** Ultra geleneksel kreole yemekleri üzerine uzmanlaşmışlar. Müşteriler özellikle manyok tartına bayılıyor. *Windward Road; 0011 868 660 4066*

**Kariwak** Servis edilen set öğle ve akşam yemeği menüsü günlük olarak değiştiriliyor. Yemekler her zaman organik ve çok taze. *Store Bay Local Road, Kariwak Hotel; 00118686398442; kariwak.com*

Üstten saat yönünde: Adanın el değmemiş plajlarından biri; en yapımı sosisler; nefes kesici deniz manzaraları; Kariwak'ın tuzlanmış balıkları; sonsuz okyanus; sörf zamanı.





*Hiçbir şey fırında tuzlanmış balık kadar St. Lucia'ya ait olamaz. Bu yemek için gevrek ve tuzlu hamur baharatlı tuzlanmış balık, Karayip biberleri ve rendelenmiş salatalıkla dolduruluyor.*



Soldan: Balıkçı tekneleri Rodney Bay'da sonraki yolculuklarını bekliyor; çok sayıdaki pazardan birinde satışa sunulan taze ürünler; rüstik tabelalar günlük avın reklamını yapıyor.

### ST. LUCIA *Fırında tuzlanmış balık, topraklı kömür çanakta türlü ve yeşil incir tartı*

Parıldayan Karayipler'den volkanik bir köpekdişi gibi yükselen St. Lucia ve onun Pitons dağları, Batı Hint cennetinin poster kızı gibi. Yerel kuşlar adanın büyük kısmını kaplayan ve ara sıra mango ile papaya meyveliklerine açılan inişli çıkışlı yağmur ormanlarının serin derinlikleri arasında süzülüyor.

St. Lucia 1814 ile 1979 yılları arasında İngilizler tarafından yönetilmiş ancak Fransız mirası kendini şiirsel kreole ağzı ve fırında bal kabağı çorbası gibi yemeklerde ortaya koyuyor. Fakat hiçbir şey fırında tuzlanmış balık kadar St. Lucia'ya ait olamaz. Bu, baharatlı tuzlanmış balık, Karayip biberleri ve rendelenmiş salatalıkla doldurulmuş gevrek ve tuzlu bir hamur. En iyisini bir pazar sabahı Castries pazarında bulabilirsiniz. Peynier Sokağı'na giderseniz, kalabalıkların sıraya girdiği 300'den fazla stantta çölekte biberi (sarımsak, balık, yeşil soğan, acı biber ve tatlı patatesten oluşan fukurdayan bir zenginlik) tadabilirsiniz.

Uygun fiyatlı ve otantik St. Lucia yemeklerini deneyimlemek için en iyi yerlerden biri, Flavours of the Grill. Burası şeker renklerine boyanmış bir plaj restoranı. Hem sahibi hem de şefi O'Neil Daly, müthiş bir ilikli biftek pişiriyor; yeşil incir tartı da efsanevi.

Tart, nedense yeşil muz ve tuzlanmış balıkla servis ediliyor.

Korsan kaptan François le Clerc tahta bacağı ve korkutucu öfkesiyle tanınıyordu ancak adını ondan alan restoran Jambe de Bois rahathığıyla meşhur. Suların sürüklediği odunlardan oyulmuş rüstik mobilyalara oturun ve deniz mahsullü lazanya ve taze eşkina balığıyla kendinize bir ziyafet çekin. Orlando's Restaurant'ta da uğrayın. Tamamen yerel ürünlerden oluşan beş tabaklık iki farklı menü seçeneği sunuluyor.

### NEREDE YEMELİ?

**Flavours of the Grill** Burada körili keçi eti ve kemiksiz ızgara tavuk gibi yemeklerin tadına bakabilirsiniz. Yanınızda nakit getirin. Kredi kartı kabul edilmiyor. *Marie Terese Street; 0011 758 450 9722; grillflavours.com*

**Jambe de Bois** Sanatsal kafe su kenarında kahvaltı etmek ya da bir haftasonu yemeği için ideal. *Pigeon Island; 0011 758 452 0321*

**Orlando's Restaurant** Bir avlu bahçesinde yer alan mekânda kullanılan malzemeler tamamen yerel çiftliklerden tedarik ediliyor. Ayrıca St. Lucia balıkları kullanılıyor. *Bridge Street, Soufrière; 0011 758 572 6613; orlandosrestaurantstl.com*



Soldan: Kakao kabuğundan çekirdekler fıskırıyor; palmiye gölgelikli plaj; bir balıkçı teknesiyle ilgileniyor; taze vanilya.





Soldan: Arawak Cay'de bir deniz mahsulü barı; Hopetown'da al fresco yemek.



## BAHAMALAR *Haşlanmış balık kahvaltısı ve mikro salata*

Bahamalar derin mavi tonundaki okyanusa serpilmiş beyaz ve yeşil taşlardan oluşuyor. Başkent Nassau, New Providence adasında yer alıyor. Yol kenarındaki barakalar, aile restoranları ve dürüst kafelerde taze malzemelerle hazırlanmış sıra dışı lezzetlerin tadına bakabilirsiniz. Şeker plantasyonları 18'inci yüzyılda kölelerin iş gücüyle işliyormuş ve bu da Afrika'dan gelen rom ve kırmızı biber anlamına geliyor. Atıştırmalıklar (patates, peynir ve sade pişmiş et) İngilizlerden gelmiş ve Amerikan Devrimi'nin mağlup tarafı da New England usulü balık çorbasını getirmiş.

Zarif Graycliff Hotel'de eski usul Nassau'yu yaşamak halen mümkün. Yerel kahvaltılık olarak yanında patates, soğan, acı biber ve misket limonu suyuyla sade bir şekilde servis edilen taze lagos balığı var. Geleneksel olarak pütürlü yulaf lapasıyla sunulan yemek burada domuz yağı ya da içyağı ile zenginleştirilen bir tür yerel ekmek olan Johnny kekinden kesilmiş bir dilimle servis ediliyor. Conch ('konk' şeklinde telaffuz ediliyor) şüphesiz zamansız bir klasik. Cayman Adaları'nın aksine, en çok salatanın içinde servis ediliyor. Lesley'in Conch Shack on Potters Cay bu lezzetin hazırlanışını izlemek için müthiş bir yer. Lesley içinde taze dilimlenmiş domates, salatalık, soğan ve kereviz ekliyor. Nihai salata

sosu içinse limon, misket limonu ve tatlı portakalı iyice sıkıyor.

Karen ve Ian Goodfellow'un pazardaki boşluğu fark ettiği ve çiftli dükkânları ile kafelerini açtığı doksanlara kadar, hemen hemen hiç yerel salata yaprağı üretimi bulunmuyordu. Goodfellow Farms, hafif bir öğle yemeği için ideal. Üç günde yetişen mikro salata yapraklarıyla hazırlana tavuk, kızılıklık ve badem salatasını deneyebilirsiniz. Baraka ölçeğinde birkaç derece yukarı çıkmak için eski bir han binasında hizmet veren West Bay Sokağı'ndaki Travellers' Rest'i ziyaret edebilirsiniz. Sahibi Joan, 30 yıldan uzun süredir yerel yemekler servis ediyor.

### NEREDE YEMELİ?

**Goodfellow Farms** Kendi yetiştirdikleri yeşilliklerden lezzetli öğle yemekleri hazırlıyorlar. *Nelson Road; 0011 242 377 5000; goodfellowfarms.com*

**Graycliff Restaurant** Karayipler'deki ilk beş yıldızlı restoran, yenilikçi kaliteli yemekleriyle elde ettiği ününü koruyor. *West Hill Street; 0011 242 302 9150; graycliff.com*

**Lesley's Conch Shack** Paradise Adası'na giden ikiz köprülerin beton ayaklarının altında, eski liman yolu üzerinde dizili pek çok deniz kabuğu salatası büfesi hizmet veriyor. *Potters Cay, East Bay Street*

Soldan: Renkler her yerde: çatılar, kokteyller ve Karayip biberleri.





Yukarıdan saat yönünde:  
Manzaralı Montego Bay;  
taze mahi-mahi; aşçılar bile  
önlükte beyaz yerine canlı  
renkleri tercih ediyor; mısır  
ekmeği; olgun mangolar;  
yerel istakoz.



## JAMAİKA *Biberli çömlek çorbası, sarımsaklı ve dikenli istakoz ve jerk*

Jamaika mutfağının simgesi bereket. Güneydeki yaylalarda yer alan tepeler mango, papaya ve ake ağaçlarıyla kaplı. Ancak doğal mahsuller zengin mutfak kültürünün sadece bir yönü. Arawak, İspanyol, İngiliz, Afrikalı, Hint, Ortadoğu ve Çin nüfuslarının hepsi burada izini bırakmış. “İyi yemeği ziyan etmektense, göbeği çatlatmak yeğdir” milli sloganları olabilir.

Jamaika'nın az nüfuslu güney kıyısında yer alan Treasure Beach, yıl boyunca güneşli, mavi gökyüzüyle cezbediyor. Burası kaliteli Jamaika yemeklerinin tadına bakmak için ideal. Plajın yanına sıralanmış hareketli restoranlardan herhangi birinde birkaç dolara devasa bir tabak sulu körülenmiş keçi eti, tatlı ekşi kızarmış tavuk türkülüsü ya da yağda kızartılmış ve sirke, biber ve baharatlarla marine edilmiş *escoveitched* balığı alabilirsiniz. Jamaikalılar çorba içmeye bayılıyor: yoğun balkabağı; *callaloo* (ot çorbası); ayu balığı parçaları, biber ve patatesle hazırlanan bir et suyu olan balık çayı. Bir tabak pirinç ve bezelye yemeklerin yanında servis ediyor. Bunları bir top Devon House I Scream dondurması izliyor.

Little Ochie, adadaki en iyi deniz mahsulü restoranlarından. Karayip biberiyle çeşnilendirilmiş sarımsak sosu içinde sunulan dikenli istakoz deneyebilir, sonra da *bammies* (buhurda pişmiş manyok krepleri) ile midenizi dinlendirebilirsiniz.

43 yıl boyunca en gözde yerlerden biri olan Dickie's Best Kept Secret, artık eskisi kadar gizli saklı değil; hatta rezervasyon yap-

mak gerekiyor. Mekâna gitmeden önce balık ya da tavuk mu tercih ettiğiniz sorulacak. Onun dışında Dickie'nin eline bakıyorsunuz. Callaloo omleti ve içine karides doldurulmuş domates gibi klasiklerden oluşan beş tabak yemeğin keyfini çıkarabilirsiniz.

Jamaika mutfağının önemli unsurlarından biri jerk ve en otantik restoranlardan bazılarını Montego Bay'da bulmak mümkün. Jerk ustalarının kullandığı malzemeler farklılık gösteriyor ve hepsi tariflerini şiddetle koruyor. Scotchies'de domuz eti, tavuk ve gümüş renkli kapanlevrek dört saat boyunca aromatik yenibahar dalları üzerinde için için pişiyor. Bunlar yiyip yiyebileceğiniz en acılı ama yine de en bağımlılık yaratan şeyler.

### NEREDE YEMELİ?

**Dickie's Best Kept Secret** Saz çatlı mekânda Byrans Bay'in nefes kesici manzarası eşliğinde beş tabaklık lezzetli bir yemek servis ediliyor. *Port Antonio'nun 1,5 km batısında; 0011 876 809 6276*

**Little Ochie** Burada en kaliteli deniz mahsullerini bulabilirsiniz. Plajdaki masalarda yemeğinizin tadını çıkarabilirsiniz. *Alligator Pond; 0011 876 852 6430; littleochie.com*

**Scotchies** Montego Bay'in en iyi baharatlı eti yarım kiloluk paketler halinde satılıyor, folyoya sarılıyor ve gölgelikteki ahşap masalarda servis ediliyor. Havaalanına 2 km uzaklıkta, ana yolun hemen kenarında; *0011 876 953 8041*





Solda üstten saat yönünde: Cuma gecesi barbeküsü; denize bakan bir kilise; bir pazar tezgâhı; tencerede balık; gözden uzak plajlar.



## ST. KITTS *Baharatlı domuz sosis, tuzlanmış balık türrlüsü ve moringa suyu*

St. Kitts kendisini doğal yollarda üç kısma ayırıyor: siyah volkanik kıyılara sahip dağlık kuzey bölgesi, plaj temelli turizmin hareketlendirdiği daha kalabalık olan merkez ve uçsuz bucaksız koylarına henüz el sürülmemiş olan güneydoğu yarımadası. Yemek kültüründe çeşitli yerlerden bir şeyler ödünç alınmış: Jamaika'dan acı baharat, Tobago'dan ıstakoz, karides, tavuk, dana ve sebze körüleri ve Bahamalar'dan deniz kabuğu çorbası.

En iyisini tatmak için yerlileri takip edin. Frigate Bay üzerindeki Mr X's Shiggidy Shack yabani otlarla çeşnilendirilen ve ekmek, şeker kamışı, karidesler ve kaburgalarla yenilen baharatlı domuz sosisi gibi temel yemekleri servis ediyor. Güneşin tadını çıkarıp çelik varillerle yapılan müzikle kulağınıza bayram ettirirken hemen sonra plajın üzerinde yer alan düğün çiçeği sarısı masalarda yemeğinizi yiyebilirsiniz.

Sokak yemeğine doydüğunuzda, güneşin batışını izlemek için Salt Plage'a gidebilirsiniz. Şık mobilyalar ve rahat çardaklar havallı Akdeniz barlarını anımsatıyor ancak burada içeceklere balık taco'lar, ceviche ve leziz kuzu pizrolası eşlik ediyor. Ulusal yemekleri soğan, sarımsak, domates ve kekikle hazırlanan ve haşlanmış yeşil muz ve hamur parçalarıyla servis edilen tuzlanmış balık türrlüsü. Tadına bakabileceğiniz en iyi yer, Basseterre'de yer alan Newton Bay Road üzerindeki El Fredo's. Jasmine ve Ken Francis çifti tarafından işletilen mekânda, her sabah pazardan te-

darik edilen taze malzemeleri kullanılıyor. Izgara ıstakoz, öküz kuyruğu ve tuzlanmış balığın yanı sıra bir tencere çorba, köriler ve tavuk ile dana türrlüsü her zaman hazır.

St. Kitts şeker üreten son adalardan biriydi (son hasat 2005 yılında yapıldı) ve insanlar adadaki ürünlerle yaşamaya alışkın. Fari Organik Çiftliği'ndeki Ital Creations basit ve sağlıklı beslenmede gerçek bir eğitim sunuyor. Bu vejetaryen restorani rastafaryan Judah Fari ve karısı Yayah idare ediyor. Yeşil sos, esmer pirinç ve kenevir tohumuyla servis edilen fırınlanmış ekmekleştirmeyi deneyebilirsiniz. Yerlilerin müdavimi olduğu moringa suyundan bir bardak içmeden sakın restorandan dışarı adımınızı atmayın.

### NEREDE YEMELİ?

**El Fredo's** Geleneksel sebzelerle hazırlanan çorba ile hamur parçaları, roti, ızgara ıstakoz ve tuzlanmış balık gibi otantik ve leziz yemeklerin tadına bakmak için gitmeniz gereken yer burası. Newton Bay Road; 0011 869 466 8871

**Ital Creations** Evde yetiştirilen lezzetli organik malzemelerden hazırlanan vejetaryen yemekleri ve meyve sularını tadabilirsiniz. Pass Road yakınında; 0011 869 664 0994

**Mr X's Shiggidy Shack Frigate** Bay South'te şarkılar söylenen ve dans edilen eğlenceli bir plaj restorani. Muhteşem yüzme olanakları sunan göz alıcı plaja dizilen çok sayıda bardan bir tanesi. The Strip; 0011 869 465 0673

Fotoğraflar: Gary Latham, Shutterstock





# DOĞUNUN MAVİ AYDINLIĞI

# VAN

Toprağın sarı-kahve tonlarını mavinin derin huzuruyla birleştiren Van, doğal ve tarihî zenginlikleri, içten sakinleri ve göreni büyüleyen günbatımlarıyla her geçen gün hayran sayısını artırıyor.

YAZI: GAYE ŞAHİN  
FOTOĞRAFLAR: ÖZGÜR ÖLÇER







Akdamar Adası'nda  
badem ağaçları arasından  
görünen Akdamar Kilisesi  
manzarası.  
Altta soldan sağa: Sütçü  
Kenan'da meşhur Van  
kahvaltısı; Nemrut Krater  
Gölü yolunda; Şifa Bal'ın  
karakovan petekleri;  
Yükselen tepelerin  
arasında masmavi beliren  
Nemrut Krater Gölü.





Sağ sayfada saat yönünde: Van'a oldukça yakın bir mesafede bulunan Hoşap Kalesi büyüleyen güzelliğiyle mutlaka görülmesi gereken yerlerden; Hilal Dede'nin ev sofrası ve leziz yöresel Van yemekleri; Van otlu peyniri; bir gözü mavi bir gözü kehribar olmasıyla ünlü Van kedisi; kahvaltının özel lezzeti kavut; tuzlanmış inci kefalleri; Bitlis ve Tatvan'ın meşhur büryanı yanında salkım üzümle.

Güneşin doğduğu ve battığı saatler bütün kara parçalarında güzeldir, kabul. Ama Van'da günün ilk ışıklarını alan tepelerin, pembe ve turuncunun en yakıcı tonlarıyla batan güneşin bıraktığı etki öyle güçlü ki, sırf bir kez daha görmek için günleri aylara uzatmak mümkün. Van'ı bildiğim tüm şehirler arasında benzersiz kılan da Anadolu'nun sarı kahve tonlarını, mavinin en güzelleriyle birleştiren eşsiz ışığı. Denizden farksız dev gölün turkuazına, gökyüzünün mavisine, tepelerin kum kahvesine, şimdilerde sonbaharın en güzel sarı turuncularla etrafı sarısına doymak gerçekten imkânsız.

Şehri kendi gözleriyle görmeyen birine tarif etmek, anlatmak gerçekten zor. İçinde yaşayanların da en büyük derdi yanlış ve eksik bilinmek, önyargılarla uğraşmak. Tavsiyem şehre adım attığınız gibi eski çarşılarına, merkezin sokaklarına karışmanız. Sıcakkanlı ve fazlasıyla misafirperver insanını daha iyi tanımak, şehrin kodlarını da kolayca çözmenizi sağlıyor. Çarşıda birinci kural çay. Uğradığınız her dükkân, tanıştığınız hemen herkes size çay ikram edip hayli ısrarcı olacak. Önceden kabullenip hepsini içmeye bakın, çünkü bırakmıyor, içmezseniz de kırılıyorlar.

Güne elbette meşhur Van kahvaltısıyla başlamak gerek. Cumhuriyet Caddesi'nin kahvaltıcılar sokağında hareket sabahın en erken saatlerinde başlıyor. Yan yana duran iki büyük dükkân da bölgenin eski kahvaltıcıları. Sütçü Fevzi (Erol Kardeşler) ve Sütçü Kenan. Van kahvaltısı, çeşit bolluğuyla anılıyor ama aslında gelen misafirleri memnun etmek için yöresel seçeneklere türlü farklı çeşitler eklenerek çoğalmış. Gerçek Van kahvaltısına buğday hakim. Tatlı olarak da sadece ceviz reçeli ve bal var. Sütçü Kenan'dan kahvaltının inceliklerini öğreniyoruz. 74 yıllık bu dükkân Kenan Coşkun'a dede mirası. Eskiden sütçüler sabahın ilk ışıklarında gelenlere süte ekmek doğrayarak ikram edermiş. 40'lı yıllarda, sütçülere elinde otlu peyniriyle, yumurtayla gelenler zamanla bu kahvaltı kültürünü yaymış. Kenan Coşkun "Vanlı erkeklerin

centilmenliğinin de katkısı var. Erken kalkanlar eşini uyandırmaz, kahvaltı için sütçüye gelir" diyor.

Ürünlerin köylerden gelen doğal malzemeler olması kahvaltının en önemli özelliği. Otlu peynir sofranın yıldızı. Coşkun, haziran-temmuz aylarında Görentaş köyünden getirdiklerini anlatıyor. Otlu peynirin içinde simo, mendi gibi kendiliğinden dağda yetişen şifalı otlar kullanılıyor. Tuzlu suda dinlenen taze peynir, ne kadar bekletilirse o kadar aroma kazanıyor. Süt kaymağını kendileri kaynatıp dondurarak yapıyorlar. Yayıkta yapılan tereyağın altında kalan yoğurdu bez torbada süzüyor içine maydanoz, dereotu, biber katarak cacık dedikleri kıvamlı çökeleği hazırlıyorlar. Çökelek yanında tereyağı ile sunuluyor ve Van çöreğiyle birlikte yeniliyor. Van çöreği taş fırında pişiyor, hamuru ekmekten biraz daha yağlı tutularak hazırlanıyor. Kavurmalı yumurta bir diğer kahvaltı demirbaşı. Sinir ve yağları alınmış, bakır kazanlarda kaynamış kavurmadan yapılıyor. Van'da et konusu sanat. Çok seviyor, her öğünde mutlaka tüketiyorlar. Murtuğa ve kavut ise, Van kahvaltısının bence en özgün iki lezzeti. Pek çokları gibi yokluk zamanlarında ortaya çıkmışlar. Murtuğa için yağda kavrulan unun içine yumurta kırılıyor. Kavutun özelliği ise kavrulmuş buğday unundan yapılması. Geceden sütte bekletilen buğday sacda kavruluyor ve değirmende çekiliyor. Tereyağında kavurdıkları kavut, bala çok yakışıyor.

Kahvaltıcıların hepsi balıyla ünlü Çatak ve Bahçesaray taraflarından gelen doğal balı veriyor. Tabii bal konusu karışık, yüzde yüz doğalını bulmak zor. Esnafın da yönlendirmesiyle Şifa Bal ile tanışıyoruz. Şifa Bal'ın sahibi Ömer Akbulak bu işe baş koymuş. Doğal, katkısız bal üretiyor. Tam bal sağımı zamanında olduğumuz için bizi kovandan kendi petek balımızı çıkarmaya davet ediyor. Evlerinin arka tarafında birlikte yaşamaya alıştıkları karakovanların etrafı vızıldayan Kafkas anlarıyla dolu. Bembeyaz parlayan peteklerin içinden damlayan altın sarsı balın lezzeti Ömer'i haklı çıkarıyor.

Kahvaltıcıların aşağısındaki ara sokaklarda eski sobacıları, halı ve kilimcileri bulabilirsiniz. Medeni Ertutar, eski halı pazarının birliktişilerinden. Dükkânında birbirinden güzel el emeği kilimler satıyor. Her bir parçanın hangi aşirette dokunduğunu, hikâyesini anlatıyor.

Yeni tamamlanan Kültür Sokak, şehrin gururlarından. Atıl bir sokakken yapılan restorasyon ve süslemelerle hareketlenen cadde boyunca yeni açılan mekânlar, kafeler, kitabevleri var. Mor Dem sokağın gelenekleri yaşatan adresi. Sahibi Ayhan Begiş, bir kültür evi olarak tasarladığı mekânın alt katını tandır evi olarak döşemiş. Van evlerinde kışın ısınmak için, bütün gün ekmek ve yemek pişiren sıcak tandırın üzerine yüksek bir kürsü konurmuş. Ev ahalisi kürsünün altından ayaklarını tandıra sarkıtıp ısıtır, üzerinde de ceviz ve bal yemiştir. Ayhan eskiden köyünde, akşam oturmalarının en büyük eğlencesinin Kürtlerin 'çirok' dedikleri sözlü hikâyeler olduğunu anlatıyor. Mor Dem'deki tandır evinde masaların altındaki göstermelik tandır da ısıtıcı. Gelenler burada hem ısınıyor hem de bir geleneği tecrübe ediyor. Yakında yöresel yemekler de servis edecekler.

Otlu peynir seviyorsanız merkezdeki peynirciler çarşısı cennetiniz. Her yerde dev kaplarda yığılmış otlu peynir kalıpları var. Kılavuz ise kendi damak zevkiniz. Birçok farklı köyden gelen salamura ve toprak kap seçenekler var. Tadip alabiliyorsunuz. Pazarın en ilginç ürünlerinden biri de kurut. Çabuk ayran olarak özetleyebileceğim bu toplar, yuvar-

## Seyahat bilgileri

Anadolu'nun en büyük kapalı havzası Van Gölü kıyısında konumlanan Van, nüfus bakımından en büyük Doğu illerimizden. Tarihî Kalkolitik döneme kadar uzanan şehirde, Urartu, Pers, Makedonya, Sasani, Bizans, Emevi ve Abbasi gibi birçok medeniyet hüküm sürmüştü. Malazgirt zaferiyle Selçuklular'ın egemenliğine girdikten sonra Kanuni Sultan Süleyman döneminde Osmanlı'ya katılmış.

Van'ı çok soğuk geçen kış aylarında ziyaret edip donan Van Gölü ve çevresindeki masalsı güzelliklere şahit olabilir, dilerseniz doğanın tazelendiği bahar aylarında da keşfedebilirsiniz. Yılın bu vakti ise sıcaklıklar 8-15 derece civarında değişiyor ve kentin hareketliliğinin tadını çıkarmaya imkân veriyor.

### ULAŞIM

Van'a İstanbul ve Ankara'dan her gün uçuş seferleri düzenleniyor. Van'da şehir içinde hemen her yere minibüslerle ulaşmak mümkün. Akdamar Adası ve Tatvan için motor ve feribot seferleri de yapılıyor. Şehir merkezi kadar etrafındaki güzel ilçeleri de merak ediyorsanız araç kiralamanız en doğrusu.









**Solda: Van Kalesi'nde günbatımı.**

**Sağda saat yönünde: Ahlat Selçuklu mezarlığı; Elite World Van'ın Tepe Ocakbaşı restoranı ve ustasının imza lezzeti soğanlı şaşlık kebabı; manzarası ve temiz havasıyla mutluluk veren Muradiye Şelalesi; hayvancılığı zorlu şartlarda sürdürerek Van-Mardin arası yolculuk yapan genç çoban Murat İlbaş.**

lanmış ve kurutulmuş çökelek peyniri. Suda yumuşatarak diledikleri anda kullanıyorlar. Kıyafetten mutfak araç gerecine, aradığınız ne varsa bulabileceğiniz Rus Pazarı ise mutlaka uğramanız gereken bir başka açık pazar.

Van geçirdiği büyük depremin etkilerini belki yeni yeni üzerinden atıyor. Şehrin yıkılan yerleri yeniden onarılmış, göç edelerin hepsi olmasa da büyük bir kısmı dönmüş. Nüfusu oldukça genç ve kalabalık. Yeterli iş imkânı olmaması en büyük sorun. Turizm potansiyeli de havayolu seferlerinin azlığı gibi engellere takılıyor. İran ve Azerbaycan'dan bölge-

## Mutlaka yapın

**Hoşap Kalesi'ne gidin.** Güzelsu olarak da bilinen Hoşap Van'a 40-50 kilometre uzaklıkta. Köyün sokakları, Hoşap suyu üzerinde yükselen kalesi görülmesi gereken Doğu Anadolu manzaralarıyla dolu. İlk yapılışı Urartu dönemine kadar uzanan, büyük bir bölümü Osmanlı Dönemi'nde yeniden inşa edilen kalenin çok farklı bir mimarisi var. Anadolu'da rastlanan kalelerden çok masallardakilere benziyor.

**Muradiye Şelalesi'ni görün.** Van'ın önemli doğal güzelliklerinden biri olan şelale, her mevsim ziyaretçilerine taze nefes veriyor. Hem içinde bulunduğu Muradiye köyü hem de şelalenin gürüldeyen manzarası kaçmaz. Van kedilerini merak ediyorsanız Yüzüncü Yıl Üniversitesi içinde yer alan Van **Kedi Evi ve Araştırma Merkezi'ni (vankedisi.yyu.edu.tr) ziyaret edebilirsiniz.** Veterinerlik Fakültesi İç Hastalıkları Öğretim Üyesi Prof. Dr. Abdullah Kaya müdürlüğünde işletilen tesis, kedilerin korunması ve kapsamlı bakımı için sıkı çalışıyor. Van Kedisi sayısı şu an beş binin altında. Türü çoğaltmak ve bakımlarını üstlenmek için titizlikle ilerleniyor.

ye akın eden turistler için direkt uçuşlar konulması en büyük talepleri.

Masmavi ve sonsuz görünen Van Gölü'nün deniz olmadığına ikna olmak kolay değil. Zaten Van'da herkes deniz diye bahsediyor. Sodali ve tuzlu suyu şifalı kabul ediliyor. Gölde hayatta kalabilen tek canlı Van balığı olarak da anılan inci kefali. Bahar aylarında Erciş bölgesinde göçleri de izlenebilen inci kefali aslında bir sazan türü. Yumurta bırakmak için tatlı akarsulara gidiyor ve göle geri dönüyor. Türün korunabilmesi için son dönemde avlanma yasaklarına sıkı denetimler getirilmiş. Bölgede bol çıktığı için oldukça ucuz. Alistığımız balık lezzetinde değilse de lezzetli. İnci kefalinin ızgaradan kızartmaya onlarca çeşit yemeği sıklıkla mutfaklarda pişiyor.

Van'da güneşli bir güne uyandıysanız Edremit ve Akdamar Adası'na doğru yola çıkmalısınız. Edremit, sahili boyunca uzanan mekânları ve masmavi göl manzarasıyla Ege kasabalarını aratmıyor. Gevaş'a doğru devam ederek Akdamar Adası'na geçen motorların kalktığı iskeleye varıyorsunuz. Göl üzerinde yolculuk ederken her iki yakanın manzarası tarifsiz görüntüler sunuyor. Gittiğiniz mevsime göre Akdamar'ın ruhu da şekilleniyor. Kışın karlarla kaplı büyüleyici manzara, baharda karlı tepelerin arasında yemyeşil açan otlarla dolu. Sonbaharda ise adayı saran badem ağaçları sarı kahve tonlara bürünüyor. Van Gölü üzerindeki en büyük ada olan Akdamar'ın ismi üzerine çok fazla aşk hikâyesi var. Gerçek kaynağı ise yüksek ihtimalle tümsek, kabartı anlamına gelen 'Ağtamar' kelimesi. Adada yine aynı ismi taşıyan bir Ermeni kilisesi var. Vaspurakan hanedanından Kral I. Gagik tarafından yaptırılan kilise, kırmızı kesme tüf taşları, taşlara işlenmiş bitki ve hayvan motifleriyle hayran bırakıyor. Kilisenin ve sonsuzluğun ortasında parlayan adanın doğal güzelliği ömürlük hatıralar bırakıyor.

Van Gölü etrafını arabayla turlamak bölgeyi tanımak ve keyifli adresler keşfetmek için birebir. Tura batıdan başlayanlar için ilk durak Bitlis ilçesi Tatvan. Sakin göl kıyısı kasabasının meşhur lezzeti avşor. Kemiksiz oğlak ya da kuzu etini kırmızı pul biberle pişiriyor, içine büryan etinin yağından katıyorlar. Ölüyü diriltir desek yeri. Büryan, Tatvan ve Bitlis'in en sevilen yemeği. Genelde erkek keçi ya da koyun eti tercih ediliyor. Temizlenen hayvanları odun ateşi yanan derin kuyularda pişiriyor, eti kat kat sıyrdıktan sonra tuzlayarak pide üzerinde veriyorlar. Tatvan'da yanında gelen salkım üzüm önce şaşırtıyor ama ferahlığı büryana da avşora da çok yakışıyor.

Kamı doyanlar için istikamet Nemrut Krater Gölü. Van Gölü'nün batısına düşen Nemrut, uyuyan bir yanardağ. Tepesindeki kraterde yer alan Nemrut Gölü etrafında hemen her biri 3 bin metre yüksekliğindeki Sivritepe, Doğu Nemrut, Tursuktepe ve Nemrut Dağı Tepesi yükseliyor. Krater gölüne uzanan dar yolların, tepelerin, gölün mavisinin manzarası nefes kesiyor. Bitlis'e doğru devam ederken kargaşaya da hazır olun. Bitlis yeni bir yapılanma içinde; sokaklarında kazılar, çalışmalar sürüyor. Cevizin, balın, tütünün her çeşidini önünüze seren kalabalık çarşısı yerli yerinde. Kendinizi ara sokaklarından yukarıya doğru vurun. Seyir Tepesi'nde bir kahve içmek, sokak arası tandırcılarda taze pişmiş ekmek yemek keyfe keyif katıyor. Eski Selçuklu kenti Ahlat'ın yoluna düşmek için geç kalmamak gerek. Işığın bu kadar güzel düştüğü bir coğrafya görmek öyle kolay değil. Selçuklulara ait kümbet, mezar taşı, türbe ve eski evlerle dolu Ahlat, adeta bir açık hava müzesi. Selçuklu mimarisinde önemli bir yere sahip olan kümbetlerin birçok örneğini de Ahlat'ta görmek mümkün.







## GURME SEYAHAT VAN

Erciş üzerinden devam edip Van'a vakitli dönebilirseniz doğru Van Kalesi'ne çıkın ve görebileceğiniz en güzel günbatımlarından birine şahit olun. Van, tarihte Urartulara başkentlik yapmış. 'Güneşi bol' anlamına gelen 'Tuşba' adını da bu dönemde almış. Urartu döneminde bütün taştan dökülerek yapılan kale muhteşem bir mimariye sahip. Günümüze hayli sağlam gelebilen kalenin dik yokuşunu tırmanıp kral mezar anıtını ve duvarlardaki çivi yazılı yıllıkları görebilirsiniz. Güneye bakınca eski Van şehrinden bazı kalıntıları görmek de mümkün. Yazık ki Selçuklu dönemine ait cami dahil çoğu korunamamış ve harap halde.

Uzun ve yorucu bir günü sonlandırmak için merkezdeki Elite World Van Hotel'in yolunu tutmak gerek. Vanlı sahipleri tamamen bölgeye yatırım yapmak ve beş yıldızlı bir tesis kazandırmak amacıyla kurdukları şık otelle sosyal hayatın bir parçası haline gelmişler. Otel fitness ve spa merkezleri gibi tüm konforları sunuyor. Beş yıldızlı bir otelde kolay rastlanmayacak detay ise üst kata kurdukları büyük ocakbaşı. Birebir her şeyle aynı bir ocakbaşı restorani hayata geçiren Elite World Van, şehirde kebabları çok beğenilen Zeki Buldu ustayı da ocağın başına getirmiş. Zeki Usta'nın el lezzeti başka. Yemeklere kattığı yorumlar kadar etler için kullandığı marineler de konuşuluyor. Tepe Ocakbaşı'nın iki lezzeti asla kaçmaz. Birincisi ızgara sebze tabağı. Sebze patlıcan, mantar ve biberler közlendikten sonra tereyağında çevriliyor. Bir diğer imza lezzet ise soğanlı şaşlık kebabı. Zeki Usta antrikot etleri bir gece marinade bekletiyor. Soğanlarla birlikte dizdiği şişte ocakbaşı pişiriyor. Uzun zamandır tattığım en lezzetli kebablardan. Müdavimleri çok, otelden ve dışarıdan misafirlerle dolup taşıyor. Ocakbaşı güzel ama Van'ın daha geride planda kalan nefis ev yemeklerini keşfetmek boynumuzun borcu. Restoranlarda rastlayabildiğiniz yöre yemeği genelde keledoş, yani nohut, buğday katılarak yapılmış bir nevi keşkek. Hayalimizdeki Van yemekleriyle



## Nerede kalmalı?

**Elite World Van Hotel** Van'da konforlu konaklamanın adresi Elite, iki şık restoranı, modern bar ve fitness, spa hizmetleriyle bölgenin en büyük tesisi. 230 odalı otelin kahvaltısı hayli iddialı. Van kahvaltısı bölümünde murtuğa, kavut, kaymak, bal gibi tüm yöresel lezzetlere yer verilmiş. Yanı sıra sıcak soğuk pek çok farklı kahvaltılık çeşidi mevcut. Coffee Company'de çay kahve ve tatlı çeşitleri deneyimleyebileceğiniz otelde, **One Bar** ve **Tepe Ocakbaşı** her gün açık. Canlı müzik geceleri de düzenleniyor. Otelin merkezi konumu şehir içinde ulaşım kolaylığı sağlıyor. Fiyatlar kahvaltı dahil 180-190 TL civarında değişiyor. *Bahçıvan Mah. Kazım Karabekir Blv. No: 67; 0432 484 11 11; eliteworldhotels.com.tr*  
**Büyük Urartu Otel** Bölgenin ilk büyük tesislerinden Urartu, toplantı odaları ve teras bar restoran gibi hizmetleriyle Van'ın tanınmış otellerinden. Cumhuriyet Cad. Hastane 2. Sok. No: 60; 0432 212 06 60; buyukurartuotel.com  
**DoubleTree by Hilton Van** Bölgenin bir diğer lüks otel alternatifi. Konum itibarıyla merkeze biraz uzak olması tek dezavantajı. *İpek Yolu Cad. 8. Km.; 0432 227 02 27; doubletree.hilton.com/Van*

## Nerede yemeli?

**Sütçü Kenan Kahvaltı Salonu** Van'da kahvaltının en güzel yanı saat 16'ya kadar servis vermeleri. Acele etmeden kavuta balı bandırın. *Cumhuriyet Cad. Kahvaltıcılar Sok. No: 7/A; 04322168499; vandakahvalti.com*  
**Birçok Lokantası** Kahvaltıcılar sokağındaki bir başka lokal favorisi. 1935'ten bu yana dededen toruna devam eden dükkân sadece kavurma yapıyor. Bir gün önceden eti hazırlıyor, sinirlerini ayıkıyorlar. Kazanlarda pişen lezzetli kavurma, cacık ve pilavla servis ediliyor. 26 TL. *Cumhuriyet Cad. Kahvaltıcılar Sok. No: 6; 0432 216 10 29*  
**Mevlana Kebab** Van'da kebab denilince akla gelen isim zırhta çekilen etiyle Mevlana. Mevlana Kebab'ın dört beş farklı yeri var. Ancak asıl yayıldığı dükkân, dört kardeşin yıllar önce çarşı içinde açtığı eski ve nostaljik olan. İsmail Camuşçum ve kardeşleri 50 yıllık işlerinin hâlâ başında. Etin kalitesi ve sinirlerinden incelik ayıklanması kebabın lezzet sırları. Fiyatlar 20-25 TL civarında.  
**Mor Dem Kafe ve Kültür Evi** Kültür Sokak'ın tandir evini yaşatan adresi. *Şerefiye Mah. Demirciler 1. Sok. No: A4 Kayra Home altı; 0543 489 65 75*  
**Aşçıyan Ev Yemekleri** Ev yemekleri sunan mekânda keledoş ve Kürt köftesi tatmadan dönmeyin. *Kale Yolu Melen Bulv. Eski Emniyet Müd. arkası, No: 3; 0432 212 41 90*  
**Meltem Büryan Salonu** Tatvan'da büryan ve avşor çorba için adres Meltem. *Cumhuriyet Cad. Büyük Camii Karşısı Tatvan; 0434 827 35 95*  
**Bak Hele Bak** Van'ın en sevilen kahvaltıcılarından Bak Hele Bak daha çok sahibi Yusuk Konak'ın esprili sunumlarıyla meşhur. *İskele Cad. Ticaret Sanayi Odası altı; 0432 214 29 38; bakhelebak.com*  
**Tamara Otel Ocakbaşı** Kendin pişir kendin ye konseptinde, mezeli ve fasıllı bir mekan arayanlar için. *Yuzbasi Oglu Sok No:1; 0432 214 32 96*

dolu ev sofrasını bize kuran sevgili Hilal Dede'nin evine misafir oluyoruz. Hilal Dede, Mavi Fularlılar isimli bir oluşumun da üyesi. Vanlı kadınların bir araya gelerek kurdukları bu grup, yöresel yemekleri ve tarifleri korumayı misyon edinmiş. Unutulan anne tariflerini pişiriyor, tadımlar yapıyor ve çeşitli etkinliklerde ikramlar yapıyorlar. Tüm ekip, yemekte bize eşlik ediyor. Sofradaki lezzetlerden Acem köftesi için eti iyice dövüyor, içerisine pirinç, bulgur ve baharat katıyorlar. Haşlanan yumurtaları köfte harcı içine koyup yuvarladıktan sonra salçada pişiriyor, içine bir de lepe denilen kırık nohutları bırakıyorlar. Bir başka önemli yemek ekşili. Ispanak ve kuşbaşı etle yapılan bu yemeğin içinde bahar aylarında uçkun (ışgın) ve evelik (labada) gibi otlar oluyor. Kışın mayhoş tadını vermek için doğal erik pestili katılıyor. Üzerine kaşıkla yuva açıp göz yumurta kırıyorlar. El açması yüz katlı baklavanın gizli malzemesi kül suyu. Odun kömürünü içinde beklettikleri suyu baklavaya dökme geleneği annelerden kalma. Vaktiyle malzeme yokluğunda muhtemelen hamuru kabartmak için kullanılmış. Van'da kayısıya erik deniliyor. Kayısı kızartması, bol cevizle ve yanında tereyağı erişteyle yeniyor. Bir başka unutulmuş tarif umaç helva, kavutta da kullanılan kavrulmuş buğdayla yapılıyor. Pekmez katılan helva, toplar halinde içi bol cevizle doldurularak kapanıyor.

Güzel sofranın başına kurulup, hem tadıyor hem birbirimize anlatıyoruz. Eski tarifler, yokluk zamanı kullanılanlar, unutulmuşlar hepsi birer hatıra, geleneğe götürüyor. Bir yandan ekşili kavurmayı dürüme yanlış sardığımı öğrenirken bir yandan gülüyor, bizi birbirimize böyle kolayca bağlayan ev sofralarına bir kez daha hayran kalıyorum.

## Alışveriş

**Şifa Bal** Şifa'nın doğal ballarını siparişle de alabilirsiniz. *Cumhuriyet Cad. Kahvaltıcılar Sok. Ada No: 4/B; 0535 595 28 70*  
**Arubani Art** Van'da meşhur olan Savat işçiliği takı örneklerini burada bulabilirsiniz. Sanatın ustası Erdal Binici, eğitim veren atölyeler de düzenliyor. *Melen Cad. Van Kale Yolu, Atatürk Kültür Parkı karşısı; 0432 214 12 34*  
**Medeni Ertutar** Yöresel el dokuma ve kilim almak istiyorsanız Medeni Ertutar'ın dükkânını mutlaka ziyaret edin. *Cumhuriyet Cad. 4. Sok. No: 30; 0432 212 12 72*



# MELEK HOTELS

BOZBURUN - MODA - MUDURNU - PERA - SELİMİYE

## Şehrin karmaşasından uzak huzur dolu bir otel...

Her odası farklı tasarımcılar tarafından tasarlanmış, kendinizi evinizin rahatlığında hissedeceğiniz konsept odaları ve V.I.P. toplantı salonu ile sizleri Melek Hotels Moda'ya, bu keyifli manzaranın tadını çıkarmaya davet ediyoruz. Kalamış Koyu ve Adaların büyüleyici manzarası, gezintiye çıkabileceğiniz huzur dolu Moda Sahili, temiz havası ve ıslıl ıslıl denizi ile İstanbul'un merkezinde bir otelden daha fazlası.

Moda

## Mudurnu'da Tarihe Uyanmak...

Melek Hotels Mudurnu Tarihi Tekkeliler Konağı, yaklaşık 200 yıllık geçmişi olan 9 odalı tarihi bir konak. Konağın çamurdan duvarları, ahşap zeminleri, gardırop içine gizlenmiş banyoları ile sizi zamanda yolculuğa çıkarabiliyor. 10 dakika mesafedeki Abant Gölü, tarihi hamam ve camiler ve birçok doğal güzellik tatilinize ayrı bir keyif katıyor. Ayrıca konağın Bozburun ve Londra'da da birer şubesi olan Melek'in Mutfağı adlı restoranı, 50 kişilik kapalı ve 100 kişilik açık kapasiteye sahip. Toplantı ve organizasyonlar için tercih edilen konağın restoranı Mudurnu'nun yöresel lezzetlerini ve muhteşem kahvaltısını da tatmanız için mükemmel bir durak.

Mudurnu

Rezervasyon için: (0216) 414 8010

[melekhoteles.com](http://melekhoteles.com)

[f MelekHotels](https://www.facebook.com/MelekHotels)

[t MelekHotels](https://www.tumblr.com/MelekHotels)

[ig melekhoteles](https://www.instagram.com/melekhoteles)

[v melekhoteles](https://www.youtube.com/MelekHotels)



## SEYAHAT

Yaygın bir İzlanda atasözü “İyi başlangıçlar, iyi sonlar getirir” der. Yeni bir başlangıca hazırsanız, o halde bunun için insanı kendisini keşfetmeye davet eden, her şeyin daha katıksız, özgün, temiz ve engin olduğu ada, İzlanda’ya uzanın.

YAZI: **EGEMEN ALPER**  
FOTOĞRAFLAR: **EGEMEN ALPER,**  
**KEMAL ÖNER**

# İZLANDA

## MUTLU VE DİNGİN BİR GEZEĞEN







## ENDER VE BENZERSİZ BİR DENEYİM

### GERÇEKLİĞİNİ SORGULAYACAĞINIZ BİR DOĞA

Huzuru nasıl anlatırsınız? Hissettiğiniz sınırsız rahatlık duygusu, gönül ferahlığı, dinginlik ve denge gibi kavramlarla tanımlıyorsanız o halde yaşamınızın bir yerinde mutlaka İzlanda'ya gitmelisiniz. Ülkeye adım attığınız andan itibaren tertemiz havası ve hiçbir yerde göremeyeceğiniz doğası sizi içine çekiyor. Belki de bu ülke, başka bir gezegen olarak adlandırılmalı. Zira arabanızla seyahat ederken yanı başınızda patlayan gayzerlere, özgürce koşan binlerce ata, uçsuz bucaksız volkanik arazilere, çıkılması imkânsız görünen sarp dağlara, gökyüzünden boşalır-casına akan şelalelere, lav külleri arasında hayat bulan yeşil örtülere, sürekli renk değiştiren gökyüzüne, ancak Elflerin yaşayabileceği türden köylere, coğrafyayla tam uyum içindeki evlere, hiç görmediğiniz kadar coşkun denize ve dalgalara, zamanı durdurmuş gibi uzanan göllere ve hatta gerçekliğini sorgulayacağınız bir doğaya şahit oluyorsunuz.

İzlanda'da yaşayanlar ortama huzurla uyum sağlamışlar. Doğanın ayrıntılarını ve güzelliğini dönüştüren bir insan müdahalesi yok. Hâl böyle olunca da mutlu ve dingin bir 'gezegen'den bahsedebiliyoruz. İzlanda'da hiçbir güvenlik sorunu yok, suç neredeyse yok denecek kadar az. Gürültüler, kavgalar hayatınızın bir parçası değil. Her ne kadar inandırıcı gelmese de, polisler dahi silah taşımıyor. Her mevsimin getirdiği dönüşümleri bir arada yaşamak, çok büyük bir orkestrayı dinlemeye benziyor. Büyük şehirlerde günlük hayatlarımızla meşgul ve yeryüzünün ihtişamından uzak bir hayat sürerken, şanslı bir İzlanda gecesinde Samanyolu'nun bütün renklerini, ardından da yeşil, mor ve mavinin tüm tonlarında üzerinizde dans eden kuzey ışıklarını gördüğünüzde, hayatınızı mutlaka yeniden sorguluyorsunuz.







## GÖKSEL ŞÖLEN

Kuzey Işıkları eylül başından itibaren, doğu ve güney İzlanda kıyılarından başlayarak mart ayı başına kadar izlenebiliyor. Bu Kolağanüstü deneyimi yaşamak için elbette bulutsuz ve açık bir gökyüzü gerekiyor. Karanlık tam olarak çökmeye başladıktan yaklaşık bir saat sonra görünmeye başlayan Samanyolu etrafında ağır ağır yön değiştirerek ve bazen de gökyüzünden yere kadar uzayan bir ihtişamla kendini gösteren Kuzey Işıkları, hayatta edinilebilecek ender deneyimlerden.







## MUTFAKTA NELER OLUYOR?

Dünyanın en temiz ve saf suyu İzlanda'da içilebiliyor; herhangi bir filtreden geçmeden evlere, mekânlara ulaşıyor ve kamuya açık alanlara yerleştirilen musluklardan rahatlıkla içilebiliyor. Ülkede içme suyunu para vererek almaya kalkan insanlar da alaycı bir tavırla karşılaşıyor. Arazilerin büyük bir bölümü volkanik oluşumlardan dolayı verimsiz, bu sebeple meyve ve sebze yetişmiyor, ihtiyaçlarının neredeyse tamamını ithal ediyorlar. Et ürünleri konusunda ise geniş imkânları var, sahipsiz gibi görünen büyük arazilerde yüzbinlerce küçükbaş özgürce yaşıyor. Okyanus ortasında bulunmasından dolayı elbette balıkçılık da gelişmiş, köpekbalığı başta olmak üzere soğuk deniz balıklarını da her öğün tüketiyorlar. Balık pişirmede soğan ve sarımsakla marine etme, fırında pişirme ve ızgara gibi yöntemler kullanılıyor. Köpekbalığı eti farklı bir fermente yöntemiyle hazırlanıyor ancak tadı, herkesin sevebileceği türden değil.



## YOL HARİTASI

Adanın her tarafında mutlaka görülmesi gereken yerler ve küçük cennetler var. Elbette bir haftalık bir gezi planında adanın her yerine ulaşmak zor. Bu nedenle geziyi tercih edilen mevsime göre planlamak gerekiyor. Yaz ayları daha popüler ve hava nadiren uzun süreli bozuyor. Reykjavik'ten başlayarak güneye devam edip doğudan başlangıç noktasına dönebileceğiniz bir tur yapabilirsiniz. Aynı zamanda, sadece kuzey bölgesini keşfetmek için önce batıya, oradan da kuzeye gidip dönmek daha mantıklı. Bütün bu geziler esnasında, diğer tüm gezginler gibi arazi araçları ve gününbirlik kalınacak küçük pansiyon ve evler tercih edilebilir.

*DOĞA DENİLDİĞİNDE AKLINIZA GELEN BİRÇOK YERLEŞİK BİLGİ,  
İZLANDA'DA ANLAMINI YİTİRİYOR.*





## KAMP ATEŞİ

İzlanda'da, başkent dışında kalmak için büyük ve alışılmış yıldızlı otellerden yok, çünkü doğaya zarar verebilecek, estetiğini bozabilecek hiçbir yapıya izin verilmiyor. Başkent Reykjavik'e bir gece bir gün ayırmak yeterli olacaktır. Gidilecek istikamete göre günlük ev, oda ve hatta pansiyon odaları kiralayan internet siteleri üzerinden rezervasyon yapmak en mantıklısı. Doğaya daha fazla karışmak, daha özel hissetmek için, çadır ve ona uygun ekipmanlarla seyahat etmekte fayda var. İzlanda'ya tüm ekipmanınızı taşımanız da gerekmiyor. Reykjavik'te bulunan profesyonel malzeme kiralama mağazaları, çadırdan ocağa, uyku tulumundan mutfak malzemelerine, sandalye masadan uydu alıcılara kadar her ayrıntıyı düşünmüşler. Uygun fiyata, gayet temiz ürünlerden kiralayabilirsiniz, sorunsuz bir şekilde kullanılıp dönüşte iade edebilirsiniz. Adanın dört bir yanına yayılmış yüzlerce kamp alanı çok güvenli ve adanın her bölgesinde yüzlerce alan mevcut. Bunların büyük bir çoğunluğunda yemek pişirme ve yeme alanları, banyo ve tuvaletler, çamaşır yıkama bölümleri, bilgi merkezleri, dinlenme alanları mevcut. En önemlisi de, kampta diğer gezginlerle kaynaşma imkânı sunuyor.

## DOĞAL FİLM PLATOSU

Her köşe film setinden çıkmış gibi seriliyor yollarda. Bazen de sadece tesadüf eseri girilen bir yanardağ yolunda ki, bu yanardağ, en son 2010 yılında patlamış ve tüm Avrupa hava trafiğini günlerce kilitlemiş, ismi de kendi kadar zor Eyjafjallajökull ise ve bir saat içerisinde tamamen üzerinize çöken sisle kaplanıyorsa, üzerine bir de aracınızın aküsü bitiyor ve siz yaklaşık 25 derecelik bir eğimde, aracınızla sis içerisinde, hiçliğin ortasında kalıyorsanız, inanın, bu deneyimi başka hiçbir turistik ziyaretle değişmeyeceksiniz.

## Seyahat bilgileri

Para birimi euro. Yerel saati Türkiye'ninkinden üç saat geride. İzlanda'ya gitmek için Schengen vizesi gerekiyor.

*SEBZENİN AZ OLMASI SEBEBİYLE, ÖZELLİKLE KIRMIZI ET AÇISINDAN ZENGİN BİR MUTFAK KÜLTÜRLERİ VAR.*



*İZLANDA'YI KIŞIN GEZECEKLER, ÜLKEDE ARAÇ KAPILARINI DAHİ UÇURAN RÜZGÂRLARIN ÇIKABİLECEĞİNİ UNUTMAMALI. ANCAK KORKUYA YER YOK, ZİRA ORADA YAŞAYANLARIN DA SÖYLEDİĞİ GİBİ “HAVA KÖTÜYSE 15 DAKİKA BEKLE, SONRA DEVAM ET.”*

## Ulaşım

Türkiye'den İzlanda'ya direkt uçuş yok, ancak Avrupa'nın birçok şehrinden uygun fiyatlı aktarmalı uçuşlar var. Türk Hava Yolları, Iceland Air, Air Berlin, Lufthansa gibi havayolları, başkent Reykjavik'e her gün sefer düzenliyor. İzlanda'da seyahat etmek için en iyisi, bireysel geziler. Böylece herhangi bir grup veya kalabalığa bağlı kalmadan, özgürce gezilerek doğanın tüm ayrıntıları keşfedilebilir. Keflavik havalimanı ve çevresinde araç kiralayan birçok firma bulunuyor. İzlanda hava koşulları, yaz mevsiminde dahi sık değişkenlik gösterebiliyor, bu yüzden küçük arabalar yerine 4X4 bir araç kiralamakta fayda var.







## Özel Şef Geceleri devam ediyor

İstanbul'un en iyi şeflerinin La Cucina Italiana okurları için hazırladığı özel menüleri servis ettiği **"La Cucina Italiana Özel Şef Geceleri"** etkinliği tüm lezzetiyle devam ediyor. Ekim ayında şehrin en yeni mekanlarından **Martinez**'deyiz. **UKA Life Master Şefi Nihat Sancar**, La Cucina Italiana okurları için mekanın en özel lezzetlerini bir araya getirdiği **"Martinez İmzalı Lezzetler"** adı altındaki menüyle sizleri tatların keşfine davet ediyor. Şefimiz keyifli anlatımlarıyla gecemizi renklendirirken konukların isimlerine özel basılan menüleri de imzalayacak.



### AMUSE BOUCHE

Istakoz ceviche, beyaz hindiba

### DANA CARPACCIO

Güneşte kurutulmuş miso, soya lime sos

### SALATA

Humuslu zeytin salatası

### IZGARA BONFİLE

Trüflü patates püresi, ızgara kayın mantarı, minik Yedikule marulları

### KITIR BAKLAVA KATLARI

Taze orman meyveli



**28 Kasım Salı günü 19.30'da** başlayacak bu özel yemekte bizlerle buluşup lezzet ve keyif dolu bir gece geçirmek isterseniz [ece.akturk@lcuturkiye.com](mailto:ece.akturk@lcuturkiye.com) adresine mail atarak rezervasyon yaptırabilirsiniz. Yemeğimiz 50 kişi ile sınırlı olup yemeklerle uyumlu içecek eşleşmeli menü fiyatı kişi başı KDV dahil 160 TL'dir.



# 48 SAAT

## DUBAI



## ABU DHABI



## BAHREYN



Bütün bir yıl yazı yaşayan üç destinasyon: İlki, Birleşik Arap Emirlikleri'nin (BAE) 'poster çocuğu' Dubai **celebrity şeflerin restoranları**, göz kamaştırıcı gece hayatı, en lüks markaların bulunduğu alışveriş merkezleriyle beklentilerin ötesinde bir hayat sunuyor. **Dünyanın en yüksek binası unvanlı** Burj Khalifa'nın seyir terasından manzaraya bakın. Geleneksel çarşılarında tekstil, baharat ve mücevherlere göz atın. **Dubai'nin ciddi 'abisi'**, BAE'nin başkenti ve parasal gücü Abu Dhabi, giderek kendi ayakları üstünde duran bir çekim merkezine dönüşüyor. Bu ay Louvre Abu Dhabi'nin açılışını kutlayan kentte, **görkemli kelimesinin hakkını veren** Şeyh Zayed Camii'ni görün. Kentin doğusundaki mangrov ormanında kanoya, Yas Adası'ndaki Ferrari World tema parkında **dünyanın en hızlı rollercoaster'ına binin**. Görünümüyle **Karayipler'e göz kırpan** Saadiyat Plajı'nda deniz ve güneşin keyfini çıkarın. Arap Körfezi'nin küçücük krallığı Bahreyn'in ebatlarına aldanmayın; burada sizi zengin bir tarih, **dünyaca ünlü şeflerin restoranları** bekliyor. UNESCO Dünya Mirası listesindeki Bahreyn Kalesi'ni görün. Eğlenceli su parkında serinleyin ya da Al Dar Adaları'nda **inci toplamak için dalın**.



# DUBAI

En lüks markaların sıralandığı gösterişli AVM'lerde ya da esnafı pazarlığa geleneksel souk'larda cüzdanınızı 'hafiflettikten' sonra bir fincan deve sütlü cappuccino'yla yorgunluk atın.

**Neden gitmeli?** Dubai bir muamma. 1940'lara kadar Arap Çölü'nde fakir bir balıkçı köyüken 70 küsur yılda dünyanın en gelişmiş kentlerinden birine dönüştü. Lüks söz konusu olduğunda Dubai'yle yarışmak zor. Kasım ayında bile 30 derece olan güneşli havaya ek olarak celebrity şeflerin restoranları, göz kamaştırıcı gece hayatı, en lüks markaların bulunduğu alışveriş merkezleriyle beklentileri aşan bir hayat vadediyor.

**Ne yapmalı?** Dubai'yi kuşbakışı süzmek için çıkılacak tepe yok, onun yerine bolca gökdelen var. En nefes kesicisi ise 829,8 metreyle dünyanın en yüksek binası unvanlı Burj Khalifa. Seyir terası da 555 metre yükseklikte bulunuyor. Özellikle gece gökyüzünde yıldızlar, aşağıda kent ışıklarıyla güzel bir manzara sunuyor. Geleneksel ahşap tekneler abra'lara binip Deira bölgesindeki souk'lara (çarşı) uğrayın. Teksik, baharat ve altın çarşıları baş döndürücü, pazarlık yapmayı unutmayın. Alışverişte daha modern, daha lüks bir şeyler arayanlar, alışveriş merkezi cennetine hoş geldiniz! Bu alanda zirvenin sahibi Dubai Mall, aklınıza gelebilecek tüm lüks markalar ve daha fazlasını burada bulabilirsiniz. Mağaza mağaza gezmeye ara vermek için, çölde safari oldukça iyi bir bahane. Turlar günübirlik, ama bir gece konaklamalı seçenekler de bulunuyor. Bedevi kültürüyle yerinde tanışmak, ayrıca çölün hayal gücünü besleyen esrareniz havasını solumak için kısa ama keyifli bir macera olduğu kesin. İlk inci tüccarlarının peydah olduğu tarihî Bastakiya bölgesinde bir turla medeniyete dönün. Zarif avlularda gezinin, çağdaş sanat galerine göz atın ve 19'uncu yüzyıl kent surlarının son ayakta kalan kısmını tamamlayan alçıtaşı ve mercana dokununuz.

**Nerede kalmalı?** Piramit şekilli Raffles Dubai (00971 4324 8888; raffles.com), antik Mısır ikonografisini modern lüksle birleştiriyor. Her odaya özel uşak servisi var, ama otel bünyesindeki yarım düzine restoran ve bar, ayrıca hemen yakınındaki Wafi Mall, odanızın dışında da sizi cezbedecek pek çok unsur sunuyor. Eğer romantik bir tipseniz Binbir Gece Masalları'ndan fırlamış gibi görünen One & Only Royal Mirage'da

(00971 4399 9999; royalmirage.oneandonlyresorts.com) kalın. Süslü bahçelerinde lüksün keyfini çıkarın, dallı budaklı mimariye göz atın, otelin bir kilometre uzunluğundaki özel plajında takılın. Jumeriah Beach'teki Four Seasons (00971 4270 7777; fourseasons.com), kentin en 'müs-rif' spa'larından birine ev sahipliği yapıyor. Işıldayan Pearl Spa'da buhar odaları, ısıtmalı jakuziler, buz çeşmesi ve yağmur duşu var.

**Nerede yemeli?** Gordon Ramsay'ın Atlantis, The Palm'deki Bread Street Kitchen & Bar'ı (00971 4426 2000; atlantisthepalm.com), Jason Atherton'ın Intercontinental'deki Marina Social'ı (00971 4446 6664; marinasocialdubai.com) ve Gary Rhodes'un Grosvenor House'daki Rhodes W1'ı (00971 4 317 6000; grosvenorhouse-dubai.com) gibi celebrity şeflerin restoranlarına ev sahipliği yapan bir kentte boğazına düşkün gezginlerin aç kalması bir seçenek söz konusu olamaz. Benzersiz bir Orta Doğu deneyimi için, deve sütünün mutfağın 'demirbaşı' olduğu (kahveden kek ve sandviçlere kadar birçok şeyde kullanılıyor) The Majlis'in (majlis.ae) bir şubesine gidin. Kremamsı deve sütü peynirli menâkişi (pizza benzeri üstü malzemeli ekmek) deneyin. Yemeğin üstüne bir fincan taze çekilmiş çekirdekten, deve sütlü Camelccino için. Öğleden sonra sıcak basarsa akvaryumun içinde bir deniz restoranı, Ossiano'ya (00971 4426 1166; atlantisthepalm.com) 'dalın'. Istakoz gazpacho, tatmak isteyeceğiniz bir lezzet. Kokteyl için, tuzu kuru expat'larla omuz omuza, Arap Körfezi ve Burj Al Arab oteli manzaralarına nazır içebileceğiniz Bahri Bar'a (00971 4432 3232; jumeirah.com) uğrayın. Tatil olan cuma günü Glasshouse Brasserie'de (00971 4227 1111; dubaicreek.hilton.com) kızarmış kırmızı levrek ve Cumberland sosisi gibi lezzetler bulabileceğiniz brunch'ında lokallere eşlik edin.

**Son dakikada** Dubai'ye farklı bir açıdan bakmak için sahil boyunca 45 dakika süren deniz uçağı turuna katılın. seawings.ae

**İpucu** Her şey kusursuz değil. Dubai'de de trafik var! Özellikle cuma gecesi marinaya çıkan caddeler ve sokaklarda trafik çok sıkışıyor.

## Seyahat bilgileri

Para birimi Birleşik Arap Emirlikleri (BAE) dirhemi. Umuma Mahsus pasaportlar vizeye tabi. Vizeler Ankara'daki BAE Büyükelçiliği'nden, İstanbul'daki BAE Başkonsolosluğu'ndan ya da Türkiye ile BAE arasında sefer yapan havayolları tarafından temin ediliyor.

### Ulaşım

Emirates (emirates.com), Türk Hava Yolları (turkishairlines.com) ve

Pegasus Airlines'in (flypgs.com) İstanbul'dan Dubai'ye direkt seferi var.

### Kaynaklar

Visit Dubai, Turizm Departmanı tarafından işletilen ve vızır vızır çalışan bir site, seyahatinizi renkli kılacak fikirler ve tavsiyelerle dolu. visitdubai.com

## AYLIK SICAKLIK VE YAĞIŞ ORTALAMALARI

	Ocak	Şubat	Mart	Nisan	Mayıs	Haziran	Temmuz	Ağustos	Eylül	Ekim	Kasım	Aralık
Min °C	14	15	17	20	24	26	29	30	27	23	19	16
Max °C	22	23	26	31	36	37	39	39	37	33	30	25
mm	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1







# ABU DHABI

Louvre Abu Dhabi'nin açılışıyla birlikte ülkenin başkenti ve parasal gücü, bölgenin kültür-sanat yıldızı olma yolunda ilk büyük adımını atmış oldu.

**Neden gitmeli?** Birleşik Arap Emirlikleri'nin finansal güç merkezinde, son yıllarda turizm ve sanat alanında "Vay canına!" dedirtecek yatırımlar yapıyor. En iddialılarından biri, Emirlik'in müstakbel kültürel merkezi Saadiyat Adası'nda yer alan ve Pritzker ödülü sahibi Jean Nouvel tarafından tasarlanan Louvre Abu Dhabi, heyecanlı bir bekleyişin sonunda 11 Kasım'da açılıyor. Nefes kesici Formula 1 Abu Dhabi Grand Prix'si ise 24-26 Kasım tarihlerinde gerçekleşecek.

**Ne yapmalı?** 2004'te ölen eski Abu Dhabi emiri, Birleşik Arap Emirlikleri'nin ilk Ra'is'i (reis, başkan) Şeyh Zayed bin Sultan el Nehyan'a ithafen Babür, Pers, Mısır mimarisinden esinlenilerek inşa edilen Büyük Camii, görkemli kelimesinin hakkını veriyor. Suriyeli mimar Yusuf Abdelki imzalı caminin yapımında Hindistan'dan Fas'a, Almanya'dan Yeni Zelanda'ya, birçok ülkeden zanaatkarlar çalışmış. İç mimariyi süsleyen beynelmilel parçalar arasında zarif İznik çinilerinin de yer aldığı camide cuma hariç her gün rehberli turlar düzenleniyor. Kent merkezindeki Qasr al Hosn (qasralhosn.ae), kentin en eski binası; restorasyonu sürüyor. Yanındaki modern binada ise emirliklerin birleşip bir ülkeye dönüştüğü kısa ama etkileyici tarihi anlatılıyor. Abu Dhabi'de de çöl safarisi bir klasik. Dünyanın en büyük sürekli kum çölü Rübülhali'nin kıyılarında akşamüstü düzenlenen turlarda (arabian-adventures.com) 4x4'lerle kum tepelerine tırmanıp geleneksel Bedevi çadırlarında yemeğinizi yiyeceksiniz. Formula 1 Abu Dhabi Grand Prix'sinin gerçekleştiği Yas Marina Circuit (yasmarinacircuit.com) her salı akşamı herkese açık, üstelik ücretsiz. Formula 1 arabalarının inettiği pistte spor yapmak ve bisiklete binmek çok keyifli. Girişte bisiklet de kiralanabiliyor. Pistte adını veren Yas adasında (yasisland.ae) ise ayrıca bir otel (viceroymhotelsandresorts.com), marina, canlı müzik mekânı, kentin en büyük alışveriş merkezi ve tema parkları Ferrari World (ferrariworldabudhabi.com) ile Yas Waterworld (yaswaterworld.com) bulunuyor. Ferrari World, dünyanın en hızlı rollercoaster'ına (saatte 240 kilometreye çıkıyor) ev sahipliği yapıyor. Abu Dhabi'nin doğusundaki mangrov ormanında kanoya binebilir, epeyce tuzlu suya kendinizi atabilir ya da kıyıya çıkıp kumlara uzanabilirsiniz. Kentte denize girilecek

başka plajlar da var. En iyisi, mavi bayraklı Saadiyat plajı. Güvenli, pırl pırl, incecik beyaz kumlu, turkuaz denizli plaj bir nevi Karayipler atmosferi sunuyor. Plajın bulunduğu ve Louvre Abu Dhabi'yi (louvreabudhabi.ae) de ağırlayan ada Frank Gehry'nin Guggenheim'ı, Tadao Ando'nun Denizcilik Müzesi, Zaha Hadid'in Gösteri Sanatları Merkezi ve Norman Foster'ın Zayed Milli Müzesi de açılınca Arap Körfezi'nin en iddialı kültür-sanat sahnesi olacak (saadiyatculturaldistrict.ae).

**Nerede kalmalı?** Konfor arayanlar Four Seasons, Marriott, Park Hyatt gibi otel zincirlerinin halkalarına ev sahipliği yapan Abu Dhabi'de zorlanmayacaktır. Bir emirliğin başında olmanın neye benzediğini düşleyenler, Emirates Palace'ta (kempinski.com) konaklamalı. Otelin lüks-tekniği, otoparkındaki Rolls Royce'lardan belli. İhtişamlı iç mekânlara, özel bir plaja, Hakkasan başta olmak üzere iddialı restoranlara ev sahipliği yapan otelin binası turistik ziyarete de açık. Çağdaş Arap stili-nin kusursuz hizmetle buluştuğu Shangri-La Qaryat Al Beri (shangrila.com), en güzel Büyük Camii manzaralarına sahip. Daha butik seçenekler arayanlar Village by One to One Hotels'i (onetoonehotels.com) tercih edebilir. Anantara'nın Qasr Al Sarab (qasralsarab.anantara.com) adı gibi çölde bir serabı andırıyor. Rübülhali Çölü'ndeki otel, mimarisi ve dekorasyonu masal gibi bir atmosfer sunuyor.

**Nerede yemeli?** Geleneksel bir atmosferde yerel tatlar için Emirates Palace'taki Bedevi çadırını andıran fine-dining restoran Mezlai'ye gidin. Al Arish (aldharfauae.ae) de Emirlik ve diğer Arap mutfaklarının ünlü tatlarıyla kendilerine yer bulduğu zengin bir açık büfeye sahip. Zahrat Lebnan (Lebanese Flower olarak da biliniyor), Abu Dhabi'nin en eski (1983'ten beri açık), aynı zamanda en sevilen Lübnan restoranlarından. Gösterişsiz bir atmosfere sahip, ayrıca bütçe dostu.

**Son dakikada** Hurma çılgınları, cennete hoş geldiniz! Büyük Hurma Pazarı'ndan Arap yarımadasının dört bir yanından gelen humalardan satın alabilirsiniz. Favorimiz, yerli humalardan Lulu cinsi.

**İpucu** El Ayn'deki Saray Müzesi'nde İngiliz kaşif Wilfred Thesiger'in çektiği, kurucu el Nehyan ailesini ve Bedevi yaşamını, kültürünü yansıtan siyah beyaz fotoğraflar sergileniyor.

## Seyahat bilgileri

Para birimi Birleşik Arap Emirlikleri (BAE) dirhemi. Umuma Mahsus pasaportlar vizeye tabi. Vizeler Ankara'daki BAE Büyükelçiliği'nden, İstanbul'daki BAE Başkonsolosluğu'ndan ya da Türkiye ile BAE arasında sefer yapan havayolları tarafından temin ediliyor.

### Ulaşım

Etihad (emirates.com), Türk Hava Yolları (turkishairlines.com) ve Pegasus Airlines'ın (flypgs.com) İstanbul'dan Abu Dhabi'ye direkt seferi var.

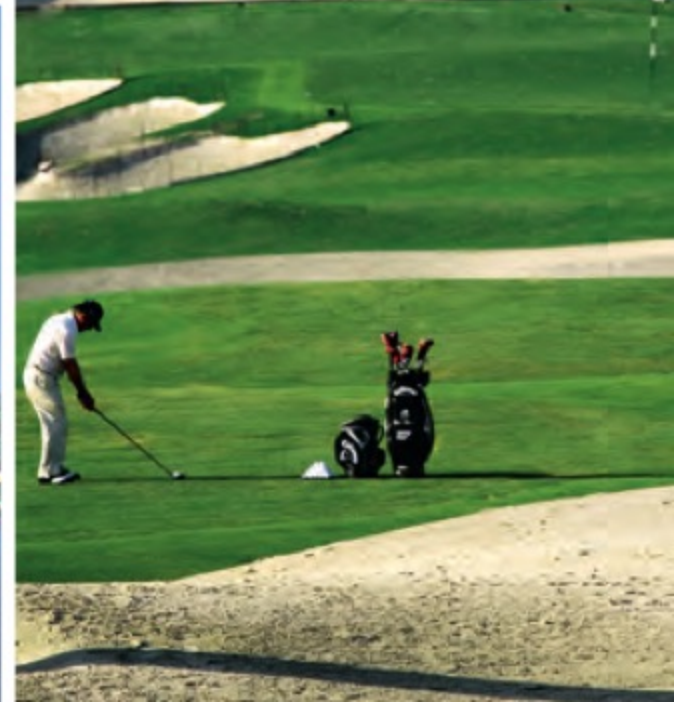
### Kaynaklar

Visit Abu Dhabi'nin web sitesinde (visitabudhabi.ae) kültürel ve sportif aktivitelerden görülecek yerlere, pek çok faydalı bilgi var.

## AYLIK SICAKLIK VE YAĞIŞ ORTALAMALARI

	Ocak	Şubat	Mart	Nisan	Mayıs	Haziran	Temmuz	Ağustos	Eylül	Ekim	Kasım	Aralık
Min °C	13	14	17	20	23	26	28	29	26	22	18	15
Max °C	22	24	27	23	37	38	41	40	39	35	30	25
mm	4	6	6	4	0	0	0	0	0	0	0	4







# BAHREYN

Bu küçük krallık UNESCO listesindeki kaleleri, Grand Prix heyecanı, dünyaca ünlü şeflerin restoranlarıyla kalpleri çalmakta hiç zorlanmıyor.

**Neden gitmeli?** Bahreyn Krallığı, yukarıdan aşağıya topu topu 55 kilometre olan bir takımadaya kurulu. Boyutlarına aldanmayın, zira burada medeniyet, 4000 yıl öncesine dayanıyor. Yüzlerce yıllık Arap evleri, hisarlar ve arkeolojik alanların yanı sıra yüzünü eksik etmeyen güneş ve gelişen kafe kültürü, Krallık'ın cazibesini artırıyor.

**Ne yapmalı?** Bugün petrol ve alüminyum üretimi ön planda olsa da Krallık'ın zenginliğinin temelinde inci ticareti yatıyor. Ülke ekonomisinde halen önemli rol oynayan inci ticaretiyle ilgili daha fazla bilgi için, başkent Manama'daki Bahreyn Milli Müzesi'ni, sonra UNESCO Dünya Mirası listesinde yer alan ve Muharrak Adası'ndan etkileyici Bahreyn Kalesi'ne kadar uzanan Pearl Trail'i ziyaret edebilirsiniz. Ailece bir eğlence için, kaydırakları ve nehirleriyle su parkı The Lost Paradise of Dilmun'a (lpodwaterpark.com) ya da egzotik kuşlar, antiloplar ve çöle özgü bitki örtüsünü görmeye Al Areen Wildlife Park & Reserve'e gidin. Bahreyn Uluslararası Pisti (bahraingp.com) Bahreyn Grand Prix'si başta olmak üzere düzenli olarak motor sporları etkinliklerine ev sahipliği yapıyor. Plajda uzanmaya, yunusları görmeye ve yahut inci toplamak için dalmaya, deniz taksiyle 10 dakika uzaklıktaki Al Dar Adaları'na (aldarlands.com) uzanın. Kendinizi nerede daha rahat hissediyorsunuz? Yüksek ve gösterişli binaların arasında mı yoksa geleneksel çarşılar, yani souk'larda mı? Tarihi Bab Al Bahrain kapısından City Centre Bahrain ya da lüks markalara ev sahipliği yapan Moda Mall gibi alışveriş merkezlerine, Manama, misafirlerine bir sürü güzel seçenek sunuyor. Taki ve mücevher meraklıları ayrıca altın çarşısını bir kenara not etsin. Aklınızda olsun; esnaf, pazarlığa açık!

**Nerede kalmalı?** Batı sahilindeki Sofitel Bahrain Zallaq (00973 1763 6363; sofitel.com) Manama'dan kısa bir sürüş mesafesinde. Beş yıldızlı oteldeki her oda denize bakıyor ve otelde deniz suyunun kullanıldığı bir spa bulunuyor. Four Seasons Bahrain Bay (00973 1711 5000; fourseasons.com), Manama silüetinde dikkat çekmekte hiç zorlanmıyor. 68 katlı etkileyici mimari, Wolfgang Puck'ın ünlü

biftek restoranı CUT başta olmak üzere dört restorana, Doğu terapi-lerinin uygulandığı bir spa'ya, modern bir tasarıma ve bir sürü havuza ev sahipliği yapıyor. Deniz kenarındaki otel, kent merkezine taksiyle 10 dakika uzaklıkta yer alıyor. The Domain (00973 1600 0000; thedomainhotels.com), diğerlerine kıyasla daha ekonomik ama yine konforlu bir seçenek. Bask esinli Txoko Sky Lounge'una uğramayı unutmayın. 36'ncı kattaki mekânda lezzetli tapas, klasik kokteyller, loş ışık ve hoş melodiler eşliğinde manzaranın tadını çıkarın.

**Nerede yemeli?** Bahreyn de dünyanın dört bir yanından yeme-içme sahnesinin en parlak markalarını ağırlıyor. Wolfgang Puck'ın Four Seasons Bahrain Bay'deki bir diğer restoranı re/Asian Cuisine'de sizi muhteşem bir Asya mutfakları senfonisi bekliyor. Tatlı olarak hindistan-cevizi kremalı, içi karamelli çikolatalı fondan ya da mandalina reçelli Çin usulü donata yer bırakmayı unutmayın. Harika bir Hint yemeği için, Rasoi By Vineet Bhatia'ya (00973 1774 6461; vineetbhatia.com) gidin ve ızgarada pişirilmiş kırmızı biberli sarımsaklı istakoz ya da kırmızı et severleri kendinden geçirecek kuzu incik bir kenara not edin. Manama'daki Adliya mahallesi, Bahreyn kafe kültürünün ruhani evi ve merkezinde sadece yayalara açık büyüleyici Block 338 bölgesi bulunuyor. Dikkat çekici restoranlar, galeriler ve butiklerin bulunduğu bölgede La Vinoteca Barcelona'da (00973 1700 7808; vinotecabcn.com) İspanyol mutfaklarına gömülün ya da Villa Mamas'ta (00973 1730 5031; villamamas.com) yerel, organik malzemeler kullanılarak yapılan Bahreyn yemeklerinin çağdaş yorumlarını tadın. Ülkenin köklerine inmek istiyorsanız Saffron'a (00973 1362 3191) gidin. Bab al Bahrain Souk'taki kafe, gün boyunca servis edilen nefis geleneksel Bahreyn kahvaltısıyla kalbimizi çalıyor.

**Son dakikada** Akşam yemeğinden önce Four Seasons Bahrain Bay'in 50'nci katındaki çarpıcı Blue Moon Lounge'a gidin.

**İpucu** Kente 25 km mesafede bir uçuruma inşa edilmiş Riffa Hisarı, 19'uncu yüzyıldan kalma. Eskiden kraliyet ailesi el Halife'nin eviymiş.

## Seyahat bilgileri

Para birimi Bahreyn dinarı. Yerel saati Türkiye'ninkiyle aynı. Umuma mahsus pasaport hamili Türkiye Cumhuriyeti vatandaşları vizeye tabi.

### Ulaşım

Türk Hava Yolları (turkishairlines.com), Pegasus Airlines (flypgs.com) ve Gulf Air'in (gulfair.com) İstanbul'dan direkt uçuşu var.

### Kaynaklar

Ülke hakkında genel bilgi edinmek ve seyahatinizde işinize yarayacak tüyolar için mofa.gov.bh ve bahrain.com'a göz atabilirsiniz.

### AYLIK SICAKLIK VE YAĞIŞ ORTALAMALARI

	Ocak	Şubat	Mart	Nisan	Mayıs	Haziran	Temmuz	Ağustos	Eylül	Ekim	Kasım	Aralık
Min °C	12	14	16	18	22	25	28	28	25	22	18	16
Max °C	23	24	27	30	34	35	38	39	37	33	31	26
mm	2	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0







# TARİF

# DEFTERİ

Yemeklerinizin daha lezzetli ve 'adil' olması için mümkünse sürdürülebilir yöntemlerle üretilmiş yerel malzemeler kullanmayı tercih edin. Serbest gezen tavuk yumurtası kullanın. Tatlı kaşığı 5 ml, çorba kaşığı ise 15 ml'dir.

YAKIN PLAN-GÜZ SOFRASI  
SAYFA 48-52

**Bıldırcın saltimbocca, üzüm ve ceviz eşliğinde**  
6 KİŞİLİK

6 adet büyük bıldırcın, her biri yaklaşık 180 g ağırlığında  
6 dilim prosciutto  
6 adet adaçayı yaprağı, geniş yapraklar seçin  
4 çorba kaşığı natürel sızma zeytinyağı  
2 çorba kaşığı balzamik

sirke  
1 çay kaşığı şeri  
50 g ceviz  
150 g üzüm, çekirdeksiz  
3 çorba kaşığı Marsala ya da tercihe bağlı bir tatlı şarap  
3 çorba kaşığı tereyağı  
60 g su teresi yaprağı

Servis için  
Fırında patates muffin (tarifi aşağıda)

Fırını 200 dereceye ısıtın. Geniş bir pişirme tepsisine pişirme kağıdı serin. Bıldırcınları göğüs kısmını açıp bacakları yanda kalacak şekilde ayırarak kesin. Derili kısmı ve bacakları yukarıda kalmalı. (Kelebek denilen bu şekli kasabınızdan sizin için uygulamasını da isteyebilirsiniz.) Tuz ve karabiberle tatlandırın. Her bir bıldırcının göğüsüne bir prosciutto sarın. Uçlarını kanat ve bacakların arasına sıkıştırın. Adaçayı yapraklarını üstlerine bırakın. Birer kokteyl çubuğuyla adaçayı yapraklarını ve prosciutto'ları sabitleyin.

1 çorba kaşığı yağı, sirke ve şeri ile karıştırın. Biraz tuz ve karabiber ekleyin. Bir kenarda bekletin. Cevizleri küçük bir tavada orta ateşte kısa süre çevirin. Kalan yağı bir başka tavada ısıtın. Bıldırcınları tavaya göğüs kısmı aşağıya gelecek şekilde yerleştirin. 3-4 dakika bu şekilde mühürleyin. Yarı kahverengi olduklarında üzerlerine bastırarak iyice düzleşmelerini sağlayın. Fırın tepsisine aktarın. Bu kez göğüs kısmı yukarıda kalacak şekilde yerleştirin. Üzerlerine sirke karışımını gezdirin. 5 dakika fırınlayın. 5 dakika da fırından çıkarıp dinlendirin. Bu sırada Marsala'yı bıldırcınları mühürlediğiniz tavaya dökün. Kabarcıklar çıkarmasını bekleyin. Tereyağını ilave edin ve çırpın. Üzümleri ve cevizleri ilave edin. 2-3 dakika orta ateşte pişirin. Altı servis tabağına bıldırcınları pay edin. Hazırladığınız üzümlü cevizli sosu üzerlerine dökün. Su teresiyle süsleyerek ve yanında fırında patatesle servis edin.

**Fırında sebze sıcak arpa salatası**  
6 KİŞİLİK

6 adet arpacık soğan, büyük boy, kabukları soyulmuş ve ikiye kesilmiş  
6 diş sarımsak, kabukları soyulmuş  
500 g havuç, kabaca doğranmış  
500 g pancar, dörde



**bölünmüş**  
500 g yaban havucu, dörde bölünmüş  
2 dal kekik  
2 dal biberiye  
4 çorba kaşığı natürel sızma zeytinyağı  
1 litre tavuk suyu  
250 g arpa  
2 çorba kaşığı taze kişniş  
1 adet limonun suyu ve kabuğunun rendesi  
2 çay kaşığı tane kimyon  
100 g yoğurt

Fırını 200 dereceye ısıtın. Pişirme tepsisini pişirme kağıdıyla kaplayın. Arpacık soğanı, sarımsak, havuç, pancar, yaban havucu ve otlarla tepsiyeye yerleştirin. Tuz ve karabiberle tatlandırın. Üzerlerine biraz zeytinyağı ve 2 çorba kaşığı tavuk suyu ilave edin. İyiye karıştırın. Tepsiyi pişirme kağıdıyla kapatın. 30 dakika fırınlayın. Kağıdı alın ve 20-30 dakika daha pişirin. Sebze-





ler yumuşadığında fırından alın. Bu sırada arpaları yıkayıp süzün. Bir sos tenceresine alın. Kalan tavuk suyunu ekleyin. Bir tutam tuz katın. Kaynadığında altını kısın ve 30 dakika pişirin. Arpalar 'al dante' piştiğinde sudan süzerek alın. Arpayı geniş bir kaba dökün. Üzerine sebzeleri taze kişniş ve limon suyuyla birlikte ilave edin. Hafifçe karıştırın. Tuz ve karabiberle tatlandırın. Kalan yağı bir tavada ısıtın. Tane kimyonları ve limon kabuklarını 1 dakika kavurun. Yoğurdu kaşıkla salatanın üzerine dökün. Kimyonlu yağı üzerine gezdirin. Sıcak servis edin.

#### **Fırında peynir ve kekikli patates muffin** 6 KİŞİLİK

**900 g patates**  
**2 diş sarımsak**  
**2 çorba kaşığı taze kekik, doğranmış**  
**75 g tereyağı, erimiş**  
**150 g peynir (tercihen cantal ya da cheddar), rendelenmiş**

Fırını 200 dereceye ısıtın. 6 adet 200 ml derinlikte muffin kabını pişirme kağıdıyla kaplayın. Patatesleri ince ince dilimleyin. Mandolin doğrayıcı ya da çok keskin bir bıçak kullanabilirsiniz. Patatesleri bir kaseye aktarın. Sarımsak, kekik, tereyağı ve peynir rendesini ilave edin. Tuz ve karabiberle tatlandırın. Patates karışımını muffin kaplarına bölün. Her patates katının arasında peynir olduğundan emin olun. Fırında 40 dakika boyunca pişirin. Üstlerinin ne kadar kahverengi olduğunu kontrol edin. Eğer zamanından önce çok fazla kahverengileşirse üzerini pişirme kağıdıyla kaplayın. 10-15 dakika daha pişirin. Pişip pişmediğini kürdan ya da bıçak testiyle deneyin. Fırından alın. 5 dakika boyunca dinlenmeye bırakın. Dikkatlice muffin kaplarından çıkarın ve kağıtlarını sıyırın. Bildircin tabağınızla birlikte servis edin.



#### **Elmalı, yabanmersinli ve tuzlu karamelli kavanoz tart, fındıklı hamur eşliğinde** 6 KİŞİLİK

**6 adet elma, sert (Granny Smith tercih edebilirsiniz)**  
**6 çorba kaşığı tuzlu karamel sos**  
**500 g yabanmersini**  
**1 çay kaşığı vanilya aroması**  
**1 adet yumurta, çırpılmış**

Fındıklı hamur için

**150 g un**  
**50 g kavrulmuş fındık, çekilmiş**  
**100 g tuzsuz tereyağı, küp kesilmiş, bir miktar ekstra kapları yağlamak için**  
**50 g şeker**  
**1 adet yumurta sarısı**

Servis için

**vanilyalı dondurma**  
**6 adet 300 ml derinlikte reçel kavanozu**

Fırını 190 dereceye ısıtın. Kavanozlara tereyağı sürün. Hamuru hazırlamak için unu eleyin. Bir tutam tuz katın. Fındıklara karıştırın. Tereyağını da ilave ederek yoğurun. Fındıklı kıtır bir hamur elde edin. Şeker, yumurta sarısını ve 1 çorba kaşığı suyu ilave edin. Disk şekli verdiğiniz hamuru filme sarın ve 20 dakika boyunca dinlendirin.

Harcını hazırlamak için elmaları soyun ve çekirdeklerini çıkarın. 1 cm'lik parçalar halinde kesin. Bir sos tenceresine aldıktan sonra tuzlu karamel sosunu ve 2 çorba kaşığı suyu ilave edin. Karamel eriyene kadar kısık ateşte ısıtın. Kapağını kapatın ve 5 dakika daha pişirin. Yabanmersini ve vanilya aromasını ekleyin. 5-6 dakika daha

bu şekilde pişirin. Yabanmersinlerini yumuşaya başladığında ocaktan alın.

Harcı kavanozlar arasında bölüştürün ve fırın tepsisine dizin. Hamuru 6 eşit parçaya bölün. Un serptiğiniz düz bir zeminde her bir parçayı merdane kullanarak açın. Parçalar kavanozlardan biraz daha büyük olmalı. Kavanozların ağzını çırpılmış yumurta ile fırçalayın. Hamur parçalarını yerleştirin. Artan parçaları keskin bir bıçakla alın.

Artan hamur parçalarını tekrar yoğurup açın. Kalıp kullanarak elma veya yaprak şekillerinde parçalar kesin.

Kavanozların üzerini yine yumurtayla fırçalayın. Kestiğiniz kalıplı parçaları üzerlerine pay edin. Üstlerini tekrar daha fazla yumurtayla fırçalayın. 25-30 dakika bu şekilde pişirin. Hamur altın rengini aldığı anda ve yabanmersinleri kabardığında fırından alın.

5 dakika ılımaya bırakın. Vanilyalı dondurmayla servis edin.







## KAYAK SEZONU BAŞLIYOR

Türkiye'nin en büyük kayak merkezi Palandöken'de eksiksiz bir kayak tatili için planlarınızı şimdiden yapabilir, erken rezervasyon fırsatlarından faydalanabilirsiniz. Sway Hotels, sunduğu uygun erken rezervasyon kampanyalarıyla, özellikle sömestr ve yılbaşı tatilleri için erken davranmak isteyenlerin cüzdanını korumayı hedefliyor. Türkiye'de aralık ayının ilk haftasında sezonu başlatan ve sezon boyunca en iyi kayak imkânlarını sunan Palandöken'in toplam 14 kilometrelik pistle hizmet veren beş yıldızlı oteli, dağ ve şehir manzaralı 181 geniş modern oda ve süite sahip. Otel, havaalanına otomobille 15 dakika mesafede yer alıyor. Otel, rahat ve şık odaları kadar lezzetli yemekleri, rahatlatıcı spa salonları ve birbirinden renkli eğlence imkânları da dikkat çekiyor. Sway Hotels özel ışıklandırma sistemiyle gece kayağına da imkân tanıyor.



## ERKEN REZERVASYON MÜJDESİ

O gemide siz de olmak istemez misiniz? MSC Cruises gemilerinin Nisan ayında başlayacak yaz sezonuna şimdiden rezervasyon yaptırırsanız, kişi başı 300 Euro'ya varan indirimler sizin! Detaylı bilgi için MSC Cruises Türkiye'ye 0850 420 96 00 numaralı telefondan veya [msccruises.com.tr](http://msccruises.com.tr)'den ulaşabilirsiniz.

## MUTLU İNSANLAR, MUTLU ÇOCUKLAR

Koray Varol Akademi Yayınları'nın yeni markası KVA Çocuk'un yayınladığı, ünlü yemek kitabı yazarı Selin Kutucular'ın kaleme aldığı *Mutlu İnsanlar*, raflarda yerini aldı. Büyük küçük herkesi kendi mutfağında öyküler anlatmaya teşvik eden, ebeveynlerin çocuklarıyla birlikte uygulayabileceği yaratıcı reçeteler sunan *Mutlu İnsanlar*, okurlarını renkli ve eğlenceli bir dünyaya götürüyor. [kvacocuk.com](http://kvacocuk.com)



## ÖDÜLLERİ HEM ALDI HEM VERDİ

İş ortaklarının mutluluğunu önemseyen Rixos Hotels, 14 ülkeden 800 turizm acentesini bu yıl ilk kez Rixos Premium Belek'te gerçekleştirilen Rixos Happy Days etkinliğinde buluşturdu. Rixos, seyahat acentelerine destek vermek amacıyla oluşturduğu RixosBonus B2B sadakat sistemi üzerinden en çok satış yapan acentelerini Rixos Diamond Awards ile ödüllendirdi. Rixos Hotels, 'turizm dünyasının Oscar'ı' olarak gösterilen World Travel Awards Gala Töreni'nde ise bu sefer ödülleri kendi topladı. Törenden 10 farklı alanda ödülle dönen Rixos Hotels, Avrupa'nın en iyi tema parkı oteli, Avrupa'nın en iyi lifestyle oteli gibi pek çok farklı kategoride rakiplerini geride bıraktı. [tr.rixos.com](http://tr.rixos.com)





## GELECEĞİN ŞEFLERİ SAHNEDE

Eylül ayında altı üniversitenin yarıştığı, Ev Dışı Tüketim Ürünleri ve Tedarikçileri etkinliği kapsamında gerçekleştirilen Chefs of the Future yarışmasında Özyeğin Üniversitesi Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu'nun Gastronomi ve Mutfak Sanatları lisans programı öğrencileri ödül aldı. Baharat temalı yarışta "En İyi Başlangıç" ve "Birincilik" ödülleri sahibi olan geleceğin şefleri yanna gururla bakarken biz lezzetseverleri de heyecanlandırıyor.  
[ozyegin.edu.tr](http://ozyegin.edu.tr)



## MUTFAK İNCELİK İSTER

Unutulmaz bir davetin gizli gücünün sunulan lezzetlerin kalitesi olduğunu bilenlerin ilk tercihlerinden biri olan Avantgarde Catering, Avantgarde Collection'ın bir markası. Düğün, nişan, iş toplantısı, doğum günü, yılbaşı partisi gibi organizasyonlarda hizmet veren şirket, mutlu anlarınızı bir lezzet şölenine dönüştürüyor. Avantgarde Catering'in ekibi dilediğiniz lokasyonun atmosferine uygun temalı menüleri sizin için hazırlıyor. Menüde Ace Restaurant'ın yenilikçi menüsündeki yeşil elmalı kinoa salatası, vişneli kabak çiçeği dolması, füme kaburga gibi lezzetler birbiriyle yarışıyor.  
[avantgardecollection.com](http://avantgardecollection.com)



## LEZZET ŞÖLENİ BAŞLASIN

Öğretmenler Günü'nde şef eğitmenlerin de eli öpülmeli. Mövenpick Hotel İstanbul'un İtalyan şefi Giovanni Terracciano ile üniversitelerin mutfak akademilerinin ünlü eğitmen şefleri, 24 Kasım Öğretmenler Günü'nde düzenlenecek Giovanni ve Arkadaşları organizasyonunda bir araya geliyor. Her sene farklı bir konseptte ev sahipliği yapan etkinlikte her biri ayrı bir eğitmen şefin imzasını taşıyan beş farklı spesiyalite sunulacak.  
[movenpick.com/istanbul](http://movenpick.com/istanbul)



## EKMEK USTALARI YARIŞACAK

Mis gibi ekmek kokuları Paris'i sardı bile. 3-6 Şubat 2018 tarihleri arasında Paris'teki Europain Fuarı'nda gerçekleşecek prestijli fırıncılık yarışması Bakery Masters'ta bu yıl Türkiye ilk kez temsil edilecek. Üç ayrı kategoride 18 fırıncının yarıştığı Bakery Masters'taki temsilcimiz Osman Gündüz, "Besleyici Ekmek Yapımı" kategorisinde Tayvan, Japonya, Kanada gibi ülkelerin en iyi fırıncıları arasından sıyrılarak birincilik için ter dökmeye hazırlanıyor.  
[coulouislesaffre.com](http://coulouislesaffre.com)

## HAFİF TEMİZLİK

Biri temizlik mi dedi? Hemen kaçmayın. Electrolux'un yeni modelleri işi şimdiye kadar olduğundan çok daha kolay hale getiriyor. Ergorapido modelleri, sadece bir pedal kullanarak tüyleri ve iplikleri kolayca alan BrushRollClean™ teknolojisi ve en karanlık yerlerdeki tozları bile görmeyi sağlayan toz bulucu LED ışıklarıyla temizlikte devrim yaratıyor. Electrolux Ultrapower modeli ise 95 dakikaya kadar süren pil ömrü ile uzun temizlik saatlerinin kahramanı oluyor. Modellerin fiyatı 699-1299 TL aralığında değişiyor.



## KAHVEDE UZMAN

Nespresso kahveden vazgeçemeyenler için yeni bir ürün yarattı. Nespresso uzmanları tarafından kahve içim tercihlerine göre tasarlanan yeni Nespresso Expert, sıcaklıktan porsiyon boyutuna kadar kahveyi hazırlarken birçok kişiselleştirme imkânı sunuyor. Ürünün Expert & Milk modeli ise sütü kahve severlerin gözdesi olacak.  
[nespresso.com](http://nespresso.com)





# Bir **bilene**sorduk

Güneydoğu Asya'dan Fransa'ya, Ortadoğu'dan memleketi Devon'a, zanaatında dünyanın dört bir yanında edindiği deneyimlerle oluşturan uzmanlaşan **İngiliz şef John Burton-Race**, farklı kültürlerin mutfak geleneklerini, tekniklerini ve son trendlerini anlattı.

Hazırlayan: Imogen Lepere Fotoğraflar: Carl Pendle, Mark Parren Taylor, Issy Croker, Stefano Scata



Üstten saat yönünde: Grosvenor Hotel, Torquay; şef John Burton-Race; Singapur sokak yemekleri; Kuzey Devon'daki Lynmouth Limanı; Michel Roux Jr, restoranı Le Gavroche'de; Provence mahsulleri; Lympstone Manor'da tatlı.



**En son nereye seyahat ettiniz?** Her yıl eylül ayında Fransa'nın güneydoğu-sundaki nefis kırsal Provence'a, Crillon le Brave'a giderim. Bu komünde bulunan iki restoran da inanılmaz. Bistrot 40K'da kullanılan tüm malzemeler otelin 40 kilometrelik hinterlandından elde ediliyor. İyi yemeğin sırrının yüzde 50 mükemmel malzeme olduğuna inanırım. Geri kalanı ise şefin ustalığıdır. Provence mutfağı da bu nedenle benim için Fransa'nın en iyisi. Akdeniz'den çıkan tekirden levreğe deniz balıkları, güçlü peynirler ve bölgenin bağlarının mahsulü tatlı Pipi d'Ange, gibi pek çok mükemmel lezzeti barındırır.

**Mutfağa ve yemeğe dair ilk anınız nedir?** Babam Birleşmiş Milletler için çalışıyordu. Bu nedenle Endonezya, Malezya ve Singapur'da yaşadık. Okula Tayland'da gittim. Evimizde her zaman bir aşçı çalışırdı. Küçükken mutfağa girip Asya tekniklerini öğrenirdim. Mesela tavuk etini papaya, lime ve acı biberler bir gece marine ederek yumuşatmayı o yıllardan biliyordum. Daha eski anılarım ise Büyü-kannem'in mutfağından. Büyükanem biraz gelenekseldi. Mutfakta sadece *tipsy pudding* (alkollü, ıslak pandispanya) gibi hayli eski ve geleneksel İngiliz tariflerini uygulardı. Bu geleneksel tatlar bende çok iz bıraktı.

**Devon'un yerel malzemelerini bir şef için özel kılan nedir?** Çok gezdim ama Devon'un ruhundan hiç uzaklaşmadım. Bana göre İngiltere'nin en güzel köşesi. Kendi mikro iklimi var. Ilık olması nedeniyle çiftçiler yıl boyunca sağlıklı kuzu yetiştirebiliyorlar. Bölgeden çıkan kabuklu deniz ürünleri çok mükemmel: Babbacombe'nin deniz tarağı, Dartmouth'un yengeçleri ve Bigbury'nin istiridyeleri harika. Peynir de fantastik.

**Güneybatı İngiltere'de en beğendiğiniz restoranlar hangileri?** Kaliteli yerel yemekleri, makul fiyata satan gayriresmî mekânları seviyorum. Tuckenhay'deki The Maltsters Arms harika deniz ürünleri pişiriyor. Ama en iyi fish and chips için gitmeniz gereken yer Torcross Boathouse. Bölgedeki favori pub'ım Slapton'daki Tower Inn. Burada Dominique Prandi harika Fransız yemekleri pişiriyor. Michael Caines'in yeni açtığı mekânı Lympstone Manor tabii ki uygun fiyatlı değil, ama mükemmel yemekler sunuyor.

**Bir yemeği iyiden mükemmele taşıyan nedir?** Günümüzde sayısız iyi şef, pişirme tekniklerine mükemmel derecede hakim olarak, performanslarından hiç kaybetmeden, mütemadiyen yüksek standartlarda yemek pişiriyor. Ancak bu mükemmel seviye, onların sadece tek Michelin yıldızına ulaşmasını sağlıyor. 17 yıllık kariyerim boyunca üç restoranımda ikişer yıldız edindim. İki yıldız için teknikten çok daha fazlasına sahip olmanız gerekir. Benim tarzım sürekli evrilir. Kalbim geleneksel Fransız mutfağındadır. Mutfakta mükemmeliği ise Michel Roux Jr'ın Le Gavroche'siyle ölçüyorum.

**Yeni bir yemek yaratırken ilhamı nerelerden alıyorsunuz?** Fransa'da dışarıda yemek yemek, beni her şeyden daha fazla besliyor. Fransızların yiyeceğe yaklaşımını çok seviyorum. Her bölgenin kendi spesiyali ve yemekleri olması, mutfak kültürünün onlar için bir yaşam tarzı olduğunu gösteriyor. Paris'in dışına çıktığınızda hemen her yerde öğle yemeği iki saate yakın bir sürede yenir. Ardından mutlaka öğleden sonra şekerlemesi yapılır. Her yaşta çocuğu bütün restoranlarda görürsünüz. İşte bunlar yemek kültürünün bir yaşam tarzı olduğunun kanıtları. Ben ayrıca ekibimden de ilham alırım. Her zaman genç, beni besleyecek ve kendi izini bırakmaya yatkın kişileri etrafımda tutarım. En çok da coşkuyu önemserim. Bu beni denemeye, keşfetmeye yönlendiriyor.

[grosvenorhoteltorquay.co.uk](http://grosvenorhoteltorquay.co.uk)



# EVLIYÂZÂDE

zeytinyağı

*1886'dan beri...*

[www.evliyazadezeytinyagi.com.tr](http://www.evliyazadezeytinyagi.com.tr)



# TURKCELL PLATINUM'U SEÇİN AYRICALIKLARI YAŞAYIN



TURKCELL  
PLATINUM

İstanbul-Singapur bileti 10 kişiye çekilişle verilecektir. Kampanya MPI'nin 22.09.2017 tarih ve 24951361-255.01.02-E.3308 sayılı izniyle 03.10.2017 (Saat: 10.00)– 06.11.2017 (Saat: 09.59) tarihlerinde düzenlenecektir. Turkcell, Türk Hava Yolları, Mucize Tanıtım çalışanlarıyla 18 yaşından küçükler çekilişe katılamaz. KDV/ÖTV dışındaki vergiler talihlilerce ödenir. D&R hediye kitap, yıl sonuna kadar pazar günleri 1000 adet, 20TL'ye kadar ve 1 kullanımla sınırlıdır. Vale hizmeti yıl sonuna kadar belirli AVM'lerde günde 1, ayda 2, yılda 4 kez ile sınırlıdır. Cinemaximum'larda 1 bilete 2. hediye bilet aynı film için Pazartesi, Perşembe, Cuma ve Pazar günleri, ayda 4 kullanım sınırıyla 31 Ekim 2017'ye kadar geçerlidir. Platinum 12 GB paketi ile birlikte fizy, 10 GB internetiyle birlikte TV+ ve Dergilik faydası verilir. İnternet kotası bitiminde herhangi bir data paketi yoksa mobil internet üzerinden yapılan TV+ ve Dergilik kullanım hızı 1 Kbps'ye indirilir. Başka bir internet paketi varsa kullanımlar hız kısıtı olmadan bu internet paketinden düşer. fizy uygulaması genelinde sadece Twitter ve Facebook'a giriş yapılırken veya uygulama içerisindeki bazı entegrasyonlar (Google Analytics, Adjust vb.) için standart internet bağlantı ücreti yansıtılır, mobil internet paketi varsa paketten düşülür. Tarifen yurt dışında geçerli özelliği ile otomatik olarak günlük ek 19,90 TL'ye geçerli ülkelerde her yöne dakikalar ile abonenin bulunduğu ülke ve Türkiye yönü aranabilir; internet ve SMS'ler aynen kullanılabilir. Sadece kullanılan gün ücretlendirilir. Yurt içi tarife ek paketler kapsam dışıdır. Paket faydaları bittiğinde aşım ücretlendirilecektir. Ücretlendirme periyodu 60 sn/1 MB'tır. İptal için IPTAL SUPERYURTDISI yazıp 2200'a gönderilir. Turkcell'in, koşullarda değişiklik hakkı saklıdır. Detaylar [www.turkcell.com.tr](http://www.turkcell.com.tr)'de.